

comer

en *santander*

- Guía de restaurantes por zonas
- Entrevista Jesús Ruiz Mantilla
- Grano a grano, los mejores arroces
- Bacalao, el cerdo del mar





LA CASA DEL INDIANO



Mercado del Este
Hernán Cortés, 4 · Santander
Tlf. 942 074 660
www.casadelindiano.com





una primavera para saborear

Dicen que Santander luce tallo alargado porque siempre anda en busca del agua del mar. Y que su querencia por la bahía ha fraguado entre sus gentes un carácter marinero y portuario de singular hablar cantarina. Cuentan, además, que la ciudad se estira alzada a lomos de cuevas 'pindias' que atornillan los diferentes barrios a un casco urbano acostumbrado a vivir al compás del viento y con la vista perdida en la montaña. Seguramente todo esto sea verdad y el causante, en parte o en todo, del muy noble, siempre leal, decidido y benéfico lema que abraza al escudo de la capital de Cantabria.

De ese paciente encuentro de la mar con la tierra surge, precisamente, una gastronomía local que merece la pena paladear con sosiego y deleite. Un maravilloso mundo de sabores, texturas y olores que revela el renovado interés de la cocina regional por hacer del arte culinario un plato al alcance de todos.

Porque más allá de las modas gastronómicas que van y vienen, comer bien en Santander está más de cerca de ser casi una religión que un lujo. De la mano

de productos autóctonos de renombrada y reconocida calidad, sus fogones afianzan a quienes sostienen y con razón que no existe modernidad sin una buena tradición.

Esta revista busca precisamente acercar a sus lectores de un modo práctico y ameno los muchos placeres de la mesa que encierran algunos de los mejores y no siempre más conocidos restaurantes de la ciudad. Huelga decir que no están todos los que son pero sí conviene subrayar que en su elección ha primado exclusivamente el interés de su cocina y nuestra apuesta por descubrir caprichos y platos para todos los paladares y bolsillos.

Por tanto, el ingrediente fundamental de estas páginas no puede ser otro que el de dar ideas para poder disfrutar de un delicioso desayuno, un sabroso almuerzo o de una placentera cena. Y por qué no, para descubrir los paraísos de la cerveza, fría y con dos dedos de espuma; los santuarios de las rabas, el aperitivo local por excelencia; o para perder el sentido con postres y dulces, pero sin cargo de conciencia.

buen provecho

la MALINCHE BAR.

Hernán Cortés, 41
Tlf. 942 055 703
lamalinchasantander.com



AGUILFO ARGENTA, 31 - TLF. 942 786 173



sumario



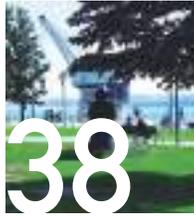
6

Para empezar bien el día



12

Puertochico



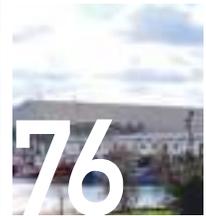
38

Centro y Bahía



62

Sardinero y alrededores



76

Barrio Pesquero y alrededores



80

La Florida y la Alameda



88

Alisal, Adarzo, Monte, La Maruca...



94

Entrevista Jesús Ruíz Mantilla



98

Un buen menú



106

La gilda, un bocado de cine



110

Grano a grano, los mejores arroces



114

De mi casa, lo mejor



122

La casquería reina en las cocinas



126

Bacalao, el cerdo del mar



132

Oído cocina



134

Rabas 5 estrellas



138

De pura cepa



140

Tortillas de lujo



144

¡Ostras Pedrín!



148

De perritos y hamburguesas



152

Todo por la pasta



155

De tierras lejanas



159

Los Reyes de Copas

comer  
en
santander.com



Premio Nécora 2021

a la publicación local y/o regional especializada en gastronomía



Los mejores desayunos

para empezar bien el día...



Sandoñana

Apreciado local de devota clientela que ofrece buenos y bien elaborados productos y mejor servicio. Cocina casera a precios razonables. Con el despuntar del sol, despacha variedad de pinchos y tortillas para acompañar el primer café del día.

Casimiro Sainz, 17 · Tlf. 942 314 274
Abierto de lunes a viernes, excepto martes, a las 7 h.
Sábado y domingo, a las 11 h.



Vega

Moderna y elegante confitería de reconocida calidad que añade a su mostrador de irresistibles dulces y pasteles un amplio espacio repartido en dos plantas para desayunar y merendar en mitad de la ciudad. También en Torrelavega.

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 215 95
Abierto a partir de las 10 h.



La Hacienda Serrana

A pie de diferentes edificios oficiales, este diminuto local de generosa terraza ubicado en una pequeña arteria peatonal despacha a diario una cocina de clásicas raciones frías y calientes, además de variados bocadillos, ensaladas, hamburguesas, sándwiches y tostas.

Aduana, 2 – Tlf. 637 460 512
Abierto de lunes a viernes, a partir de las 7 h. Sábado, 8,30 h.



Casimira

Este local de amplios ventanales madruga a diario para despertar los ánimos de una clientela que acude solícita en busca de ricos bocados dulces y salados y humeantes tortillas de autor y mucho sabor. Pequeña terraza.

Casimira Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295
Abierto de martes a a viernes a partir de las 8 h. Sábados, 9:30 h.



Salvaje

Interesante propuesta liderada por Gregorio de la Roza y Guillermo González repleta de innovadores platos de cuidada y atractiva presentación. Una acertada selección de cafés, té, tostas, pastas y tartas y dos versiones de brunch dan sentido a una carta muy apetitosa y nada convencional.

Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175
De lunes a viernes, a partir de las 10 h. Sábados y domingos, desde las 11 h.



La Casa del Indiano

Este restaurante que colma el patio central del Mercado del Este despacha a diario desayunos para todos los gustos. Amplio surtido de pinchos y apetitosas y deliciosas tortillas.

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este) · Tlf. 942 074 660
Abierto de lunes a sábado a partir de las 9 h.
Domingos y festivos, a las 10 h.



Ho'oponopono

Este guapo local en amarillo y rosa de poke y mucho más amplía su horario matinal con unos completos desayunos tipo brunch en los que anuncia huevos benedictinos, tostas de salmón y mango, atún picante, açai bowl, café de especialidad y ecológico...

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994
Abierto todos los días, a partir de las 10,30 h.



La Gallofa & Co

Panadería y pastelería con tiendas de atractivo y vanguardista diseño abiertas en casi una quincena de municipios de Cantabria. En Santander, las más visitadas y céntricas están en Isabel II, 21 y Hernán Cortés, 7.

Tífs. 942 229 410 y 942 353 535
Abierto todos los días a partir de las 8 h.



Café Centro Botín

Con la mirada puesta en la bahía, el espacio gastronómico del Centro Botín propone una serie de opciones de desayunos clásicos o a la carta en los que no falta el pan artesano de larga fermentación y 100% masa madre.

Muelle de Calderón, 8 · Tlf. 942 047 150
De martes a domingo, a partir de las 10 horas.



La Gloria de Carriedo

Este local de dilatada y reconocida trayectoria y de fiel y nutritiva clientela ofrece una cocina tan sencilla como apetecible, además de variados desayunos desde primera hora de la mañana. Amplia terraza y servicio amable y profesional.

Cádiz, 12 _ Tlf. 942 215 081
Abierto de lunes a viernes a partir de las 8 h. Sábados, 9 h.



Panistas

Panadería con mando en plaza de nuevo cuño y bella estampa con todo lo necesario para un buen desayuno saludable: zumos naturales con frutas, cafés especiales, bollería y sandwiches, tostas y gofre de sobao pasiego.

Hernán Cortés, 42 · Tlf. 641123 203

Abierto de lunes a viernes a partir de las 8:30 h.

Sábados, domingos y festivos, a las 9 h.



Santa Café Bar

Este atractivo y acogedor local de amplio horario y jovial clientela ofrece una amplia variedad de desayunos para todos los gustos y sensibilidades. También cafés especiales de 100% arábica y tueste italiano y una larga lista de tés e infusiones, además de otras bebidas calientes y de frutas naturales.

Marcelino Sanz de Sautuola, 17 · Tlf. 613 250 078

Abierto de lunes a viernes, a partir de las 9,30 h. Sábado, 10,30 h.



Amarella Café & Bistro

Con la estación del Ferry por testigo, este local en dos alturas de agradable estampa se ha convertido en un lugar de culto para los amantes del buen café, que cada día despacha en números de récord. Carta de corte clásico adaptada a todos los momentos del día y atractiva propuestas de pinchos, raciones, ensaladas, molletes crujientes y hamburguesas. Espaciosa terraza.

Calderón de la Barca, 17 - 942 821 675

Abierto de lunes a viernes a partir de las 8h. Sábado, a las 8,30 h.



Passarola

Animado y bullicioso restaurante de generosos espacios en el que anidan por igual sofás y mesas bajas con taburetes y tableros en altura. Propuestas sencillas y desenfadadas entre las que destacan una decena de variedades de pinchos de tortilla y un más que interesante ramillete de raciones para compartir. Sugestiva oferta de tartas caseras, también para merendar. Amplia terraza y aparcamiento privado.

La Torre, 117 · Tlf. 646 663 093

Abierto todos los días



Hostel&Co

Abierto desde antes del alba, este bar en esquina de amplios ventanales ubicado en la estación de Renfe despacha toda suerte de desayunos dulces y salados para deleite de los más madrugadores o de a quienes les gusta estirar la noche.

Atilano Rodríguez, 5 · Tlf. 649 402 736

Abierto todos los días, a partir de las 6 h.



Chocolatería Áliva

La casa del chocolate con churros. Con más de medio siglo a sus espaldas, este local bullicioso y alegre conserva los sabores tradicionales de antaño. Buen y eficaz servicio siempre dispuesto a servir el consabido vasito de agua. Excelente calidad y precios razonables.

Daoíz y Velarde, 7 · 942 222 049

Abierto todos los días, excepto el miércoles, a partir de las 8 h.



C/ Hernán Cortés, 41 • Santander
Tif. 942 215 957

C/ Julián Ceballos, 28 • Torrelavega
Tif. 942 881 040



otras propuestas



Gómez Fusión

Paseo de Pereda, 21 · Tlf. 942 133 10

Picos de Europa

Vargas, 15 · Tlf 942 231 036

Chocolaterías Valor

Burgos, 20 · Castelar, 27

Café Suizo

Paseo de Pereda, 28 · Tlf. 942 215 864

Café Pombo

Hernán Cortés, 21 (Plaza de Pombo) · Tlf. 942 220 466

Hotel Real

Avda Pérez Galdós, 28 · Tlf. 942 272 550



de brunch



Salvaje

La sugerente propuesta liderada por Gregorio de la Roza y Guillermo González, reconocible por sus innovadores platos y una más que cuidada y atractiva presentación, ofrece una acertada selección de cafés, té, tostas, limonadas, zumos, yogures y huevos ecológicos servidos en dos formatos a elegir. También brunch sin gluten.

De lunes a viernes, a partir de las 10 h. Sábados y domingo, desde las 11 h. · Baby brunch: 16 € · Extended versión: 19 €
Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



Deluz

Este luminoso y encantador restaurante propone un apetitoso brunch entre flores frescas a base de macedonia de frutas, yogur ecológico con granola, tostas y panes de masa madre con aceite y mantequilla de Liérganes, bollería, pastas artesanas, salmón marinado con queso fresco, cata de embutidos y quesos y roast beef de ternera, además de huevos benedictine o revueltos con verduras de temporada. Para beber, zumo, cóctel y café de comercio justo.

Reserva previa. Fines de semana, de 11,30 a 13,30 h. · Precio: 45 €
Ramón y Cajal, 18 · Tlf. 942 290 606



La Capitana

Este evocador restaurante de elegante factura ofrece en su terraza acristalada un completo brunch en el que no falta de nada. Zumos; chocolates, cafés, té e infusiones; tomate, mantequilla y confituras; bollería; yogures con crema de frutas frescas; quesos, frutos secos, salados en tosta y huevos en diferentes formatos para estómagos vacíos a los que no les gusta madrugarse. Recomendable reservar.

Domingos, a partir de las 12 y hasta las 13,45 h. · Precio: 25 €
Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



La Caseta de Bombas

Este asador de encantadora factura ofrece un brunch con productos ecológicos y mucho sentido. Café tostado a mano, zumos y macedonias de frutas de temporada, yogur eco, tostadas de dos panes, brownies y cookies caseras, cata de embutidos y quesos, hummus de garbanzos, champiñones con tomates a la brasa y huevos con panceta de caserío. Para empezar bien el día mirando a la bahía y con las montañas de fondo.

Disponibles los fines de semana, hasta las 12,30 h., con reserva previa.
Precio: 25€
Dique de Gamazo · Tlf. 942 742 668



CASTELAR, 13 · TLF. 642 631 144



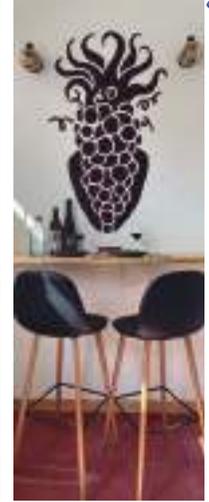


Puertochico

Lugar en otro tiempo de amarre y atraque de las embarcaciones pesqueras, Puertochico está considerado el último asiento conocido de los raqueros, apelativo con el que durante los siglos XIX y principios del XX se conocía a los niños huérfanos o de extracción humilde que menudeaban por los muelles subsistiendo de pequeños hurtos y de las monedas que pasajeros y tripulantes de los barcos les arrojaban al mar para que las sacasen buceando.

Con los años, y a la par que el puerto marinero cambiaba su fisonomía hasta convertirse en puerto deportivo, los bajos de

las casas, por lo general antiguas bodegas en las que los pescadores guardaban sus artes y aparejos de pesca, fueron dando paso a nuevos negocios y espaciosos mesones en los que se servían sardinas asadas y marmita de bonito. Herederos de esos establecimientos, o al calor del posterior auge cultural y sobre todo político que experimentó esta amplia zona urbana –una de sus calles, Peñaherbosa, es sede del Gobierno de Cantabria–, Puertochico concentra hoy multitud de bares y restaurantes y constituye parada obligada para propios y extraños.



Chumarru

A lomos de la calle Tetuán, este austero y sencillo local de planta cuadrada y clásica cocina casera dispensa contundentes platos de cuchara y un buen menú diario. Reseñable el cocido montañés y los chumarrus (filetes de jamón fresco sin curar pasados por la sartén).

La Hermosa de Alba

Pequeño templo del buen comer de estimulante y vanguardista cocina que apuesta por platos tan deliciosos como poco convencionales. Cocina honesta y de Cantabria despachada con simpatía por un equipo de jóvenes restauradores. Hermosos por fuera, sabrosos por dentro. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

Bodegas San Fermín

Tasca de barrio para saciar el hambre y colmar la sed. Testigo diario de cuanto acontece en Tetuán, este local inaugurado en 2010 tras el incendio que dos años antes asoló sus antiguas dependencias ofrece buenos embutidos y sabrosas raciones, además de diverso laterío. Despacha vino a granel y también clásicos de Rioja y de la Ribera del Duero a precios razonables. Ambiente familiar y de cierto jolgorio. Un aviso: aquí solo dan voces los dueños, Yoli y Paquito.

El Gallinero

Espacioso y holgado local de sencillo pero esmerado interiorismo. Pollo al carbón y en distintas variedades, pizzas de autor, hamburguesas, ensaladas y pequeños guiños a la cocina mejicana centran una carta pensada para degustar en familia. Servicio a domicilio y amplia y soleada terraza.

Señá Wine Bar

Los jóvenes Mario, al mando de los fogones; y Aroa, de la sala y como sumiller, traen savia nueva a este popular barrio de pescadores con este vistoso bar de vinos y una cocina de territorio que recoge el testigo dejado por la Casa de Comidas Tetuán. Interesante oferta de platos y bocados pensados para compartir alrededor de una novedosa selección de vinos de bodegas pequeñas con mínima intervención. Anuncian dar importancia a la cuchara y piden no perderse el mejillón tigre bautizado con fino. Mesas altas en el interior y amplia terraza.



La Montañesa, 7
Tlf. 942 222 614
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Tetuán, 34
Tlf. 942 809 108
Cerrado domingo
y lunes
Menos de 25 euros



Tetuán, 41
Tlf. 942 038 054
Cerrado domingo
Menos de 25 euros

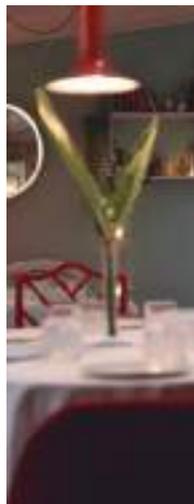


Tetuán, 37
Tlf. 942 136 078
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Tetuán, 31
Tlf. 942 055 524
Cerrado martes
y miércoles
Entre 25 y 40 euros





Marucho 25

Esta popular y concurrida tasca marinera cuenta con desde octubre con nueva sucursal unos metros calle arriba con el sello inconfundible de la casa: pescados y mariscos frescos y de calidad en un cuidado envoltorio presidido por fotografías del Santander de antaño. Al igual que su hermano pequeño, este nuevo local no acepta reservas, aunque sí guarda los turnos de mesa, ni sirve cafés y licores mientras haya clientes esperando para sentarse.

Tetuán 23

Tras una más que acertada reforma y varios meses de espera, por fin abre este nuevo espacio culinario que en otro tiempo ocupara Casa Silvio. Miguel Borreguero, su nuevo inquilino y jefe de cocina, propone una carta centrada en los productos de temporada y de proximidad con toques de fusión de gastronomías de otros países, como Japón, Perú o México. Entre sus creaciones, las croquetas de erizo de mar y las ostras en temperatura.

Magnolia Bar

Consolidado como uno más de la calle Tetuán, este local en escalera ofrece una cocina sencilla y bien elaborada de clara inspiración española con algún guiño cosmopolita. Todo sin pretensiones pero con mucho fundamento. Moderna y atractiva carta de vinos con referencias procedentes de más de una docena de denominaciones de origen. Recomendable reservar.

Marucho 21

Nunca tan poco espacio dio para tanto. Convertido en un referente gastronómico de la ciudad, en esta pequeña tasca marinera hay sitio para casi todo y todos, menos para la intimidad. Apenas una docena de mesas separadas por escasos centímetros, un chaparro cabrete y cuatro paredes repletas de fotos antiguas son los únicos testigos silenciosos del continuo trasiego de pescados y mariscos que con enorme diligencia ofrecen Maite y sus empleados. No reservan, pero si vas antes te dan la vez. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

Asador Lechazo Aranda

Un trozo de Castilla en el corazón de la capital de Cantabria, que en agosto ha celebrado su 30 aniversario. Amplio local con arcos góticos de piedra, artesonados de madera y coloristas vidrieras que dan cobijo al mejor lechazo de la Ribera del Duero elaborado a fuego lento con leños de encina en el tradicional horno de barro refractario. Un jamón de lujo, chuletillas de palo y otras succulentas viandas típicamente castellanas completan una carta no muy extensa pero eficaz. Buen servicio y espaciosos y animada terraza junto a un parque infantil. Recomendable reservar.



Tetuán, 25
Tlf. 637 675 982
Cerrado domingo
tarde y lunes
Entre 25 y 40 euros



Tetuán, 33
Tlf. 942 417 590
Cerrado martes y
miércoles
Entre 25 y 40 euros



Tetuán, 21
Tlf. 942 377 089
Abierto jueves
noche, viernes
y sábado
Entre 25 y 40 euros



Tetuán, 21
Tlf. 942 273 007
Cerrado martes
tarde y miércoles
Entre 25 y 40 euros



Tetuán, 15
Tlf. 942 214 823
Cerrado lunes
y martes noche
y miércoles
Entre 25 y 40 euros



Asador Lechazo Aranda

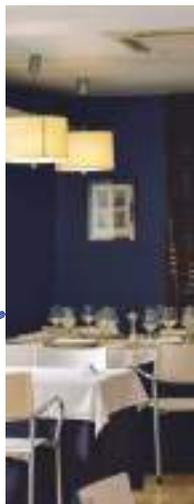


*El mejor lechazo
de la Ribera del Duero*

Tetuán, 15 · Santander

Tlf. 942 214 823





La Mulata

La luz y el azul del mar son los grandes protagonistas de este reconocido restaurante-marisquería que toma el nombre de uno de los escasos crustáceos que no se comen. De estilo marinero, la concepción del local es todo un guiño al Cantábrico. Pescados y mariscos acaparan las referencias de una carta en la que no faltan los arroces guisados ni las carnes y los platos caseros. Animada barra con terraza y servicio atento y eficiente. Recomendable reservar fines de semana y festivos.



Viento en popa

Tras pasar por el negocio familiar Los Jardines, en Mortera, Rubén García se consolida con este amplio y luminoso restaurante colgado sobre el túnel de Tetuán y el parque infantil de Amaliach. Ambiente moderno y trato cercano para una cocina en la que prima el producto y los guisos y arroces por encargo. Sencillez y calidez en la mesa. Amplia bodega y atractiva terraza circular. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



Umma

Miguel Ángel Rodríguez, Miki, capitanea con acierto este restaurante de estiloso interiorismo y amplia barra central. Cocina de altas prestaciones que alterna platos sencillos y reconocibles con otros de sorprendente y agradable factura. Ambiente musical y desenfado con atractivas referencias de vinos y cervezas artesanas. Come, bebe, baila. Gummia, su versión delivery. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol y Big Gourmand en la Guía Michelin.



Agave Azul

Restaurante que ofrece una carta de antojitos –chilaquiles, enchiladas, flautas, quesadillas, falutas, burrito y tamal– y tacos variados además de algunos platos de picoteo. Cervezas mejicanas y buena selección de tequilas. Comida de encargo y reparto gratuito a domicilio. Pedido mínimo 15 euros.



El Sol

Clásico local a las puertas del Pasaje Zorrilla con una sucinta carta de sugerentes propuestas para compartir (o no). Entre ellas, las patatas bravas coreanas con kimchi, cebollita y encurtidos; empanadillas de pisto thai; brioche de burrata, tartar de atún rojo, chutney de mango, pistacho y manzana verde; o el taco de cochinita pibil, crema de aguacate, lima y cilantro. Raciones canallasa y cervezas bien tiradas. bNo hacen reservas.



Tetuán, s/n
Tlf. 942 363 785
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



Plz. de Amaliach, 5
Tlf. 942 367 362
Cerrado domingo
y lunes noche
y martes
Entre 25 y 40 €



Sol, 47
Tlf. 942 219 595
Cerrado domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Sol, 40
Tlf. 942 218 952
Cerrado martes
Menos de 25 euros



Santa Lucía, 32
Tlf. 942 215 805
Cerrado el domingo
Menos de 25 euros



XVI FERIA DEL CENTOLLO



**COMA TODO EL CENTOLLO QUE QUIERA
EN NUESTRAS DIFERENTES ESPECIALIDADES
POR UN PRECIO FIJO DE 45€ POR PERSONA (IVA NO INCLUIDO)**

**(BODEGA Y POSTRE NO INCLUIDO)
MENÚ OBLIGADO PARA TODOS LOS COMENSALES**

**GAZPACHO DE CENTOLLO
PUDING DE CENTOLLO
ALUBIAS Pochas CON CENTOLLO
CREPS DE BERZA RELLENOS DE CENTOLLO
CENTOLLO COCIDO
CHANGURRO DE CENTOLLO**



Tetuán s/n · Puertochico
Información y reservas: 942 363 785
www.restaurantemulata.es



Budarepazo

Este local de esencia venezolana nos acerca lo más escogido de esta cocina latina llena de color y sabor. Arepas, tequeños, patacones, cachapas... Cócteles, bebidas venezolanas y menú de lunes a viernes. Servicio a domicilio. Hace unos meses ha abierto sucursal en Muriedas, en la Avenida de la Libertad, 23A.

Querida Margarita

Con la cara recién lavada y una imagen muy mejorada y más actual, este elegante bistró de cocina de mercado mantiene invariable su oferta de menú de día y de noche al que ahora añade una selección de raciones para degustar en su nuevo pesacio de barra con los quesos como grandes protagonistas. Sabores y texturas que no te dejarán indiferente.

Casimira

Tres peldaños separan de la gloria a este pequeño restaurante con cabrete y unas pocas mesas altas con taburete en la calle. Tomates y otros vegetales comparten su bien ganada fama con otros clásicos productos de mercado de sencilla pero exquisita elaboración. María Angeles ha consolidado este espacio acristalado en un agradable lugar para picar. Excelente pan, precios ajustados y servicio eficaz. Apreciable bodega con un centenar largo de referencias de tintos y más de 70 blancos. Abierto también para desayunos.

Sandoñana

Este acogedor establecimiento en esquina de ambiente familiar y agradable, inaugurado por la familia Fernández Revuelta a principios de los años 80, es sin duda uno de los más clásicos de Puertochico. Cocina sencilla y muy bien elaborada de clara inspiración tradicional basada en productos cántabros. Animada barra con gran variedad de pinchos, tostas y raciones y una extensa selección de vinos. Todos los días ofrece un plato único de cuchara o de tenedor y deliciosos desayunos desde primera hora de la mañana. Recomendable reservar.

La Bombi

Sin duda uno de los mejores lugares para saborear el Cantábrico. Protagonista de la vida social de la ciudad, este establecimiento con más de 80 años de historia aúna modernidad y tradición de la mano de las más selectas materias primas. Boni Movellán y sus dos hijos dispensan a la clientela el trato familiar que invita a alargar la sobremesa. Barra muy concurrida y diligentemente atendida para picar o comer de modo más informal. Generosa bodega. Imprescindible reservar fines de semana y festivos.



Santa Lucía, 61
Tlf. 942 792 482
Cerrado martes y
miércoles mediodía
Menos de 25 €



Andrés del Río, 7
Tlf. 630 341 743
Cerrado domingos
noche y lunes
Menos de 25 euros



Casimiro Sainz, 8
Tlf. 942 031 295
Cerrado domingos
noche y lunes
Menos de 25 euros



Casimiro Sainz, 17
Tlf. 942 314 274
Cerrado martes
noche
Menos de 25 euros



Casimiro Sainz, 15
Tlf. 942 213 028
Cerrado martes
Más de 40 euros



BAR-RESTAURANTE MARUCHO



Tetuán, 21 · Tlf. 655 850 186

restaurantemarucho.com





Los amigos de Peter

La película de Kenneth Branagh da título a este atractivo negocio en esquina de clara inspiración británica. Al estilo de los pubs ingleses, el local propone un ramillete de platos internacionales, como el pollo tikka massala, además de verduras confitadas, ensaladilla de langostinos o típicos platos alemanes acompañados de vinos alsacianos. Atmósfera tranquila y agradable y servicio simpático y atento.

La Voladora

Este guapo local rinde tributo a Asunción Muriedas 'La Voladora', sobrenombre que acompañó a esta popular mujer, madre de 'La Cruzá', desde que la explosión del buque Cabo Machichaco, ocurrida en 1893, le mandara volando por los aires segándole la pierna. Timoneado por Nacho del Corral (Daría), ofrece una cocina centrada en el producto con un toque actual. Pescados y carnes a la parrilla para saborear en un banco corrido bajo un enorme mural de cerámica o en un puñado de mesas parapetadas sobre la pequeña barra que abre puerta.

Daría

Nacho del Corral pone el nombre de su abuela a este apetecible restaurante de cocina con sabor de acertada trama vestido en piedra, madera y persianas metálicas. Propuestas de comida de verdad y recetas de siempre convertidas en nuevos platos pensados para compartir o disfrutar individualmente de principio a fin. Para no perderse los tacos vegetales de merluza con mayonesa kimchi y cebolla frita, o el uramaki de mar y montaña. Excelente menú a mesa completa.

El Desván

Mame Herrero apadrina en el corazón de Puertochico este acogedor restaurante de carta no muy extensa pero suficientemente sugerente. Un buen puñado de propuestas para compartir, muchas de ellas con sabor a mar, dan paso a una pertinente selección de carnes y pescados y algún que otro guiso. Servicio atento y profesional.

Garbo

Gustosa y apetecible trattoria moderna y cocktail bar de inconfundible sabor trasalpino. Una amplia selección de vinos y aperitivos italianos envuelven una carta de temporada concisa y muy sugerente con protagonismo para las verduras y la pasta y sin espacio para las pizzas ni los clichés.



Bonifaz, 23
Tlf. 942 182 553
Cerrado D, L y M y
mañanas de X y J
Menos de 25 euros



Bonifaz, 19
Tlf. 942 259 761
Cerrado domingo
y lunes y martes
tarde
Entre 25 y 40 euros



Bonifaz, 19
Tlf. 942 550 787
Cerrado domingo
y lunes mañana
Entre 25 y 40 euros



Bonifaz, 22
Tlf. 638 381 412
Cerrado domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Bonifaz, 19
Tlf. 643 092 544
Cerrado domingo
noche, lunes
y martes
Entre 25 y 40 €





SANDOÑANA

BAR - CAFETERIA



Casimiro Sainz, 17 · Santander · Tlf. 942 314 274





Casa Cirana

Evocador y diáfano espacio gastronómico en dos alturas de cuidada factura y ambiente quedo que ofrece una atractiva carta recogida y muy personal, pero llena de apetitosas creaciones salpicadas de constantes referencias al mar Cantábrico y a los huertos y prados montañeses. Completo menú degustación de 50€.

Kandela

Las brasas y la luz –o su ausencia– son los protagonistas de este nuevo y evocador espacio que apuesta, como ya es habitual en los establecimientos del Grupo Riojano, por una iluminación intimista y elegante centrada en los platos. Deliciosas propuestas del mar y de la tierra elaboradas en una gran parrilla que da sabor a las más selectas carnes vacunas, entre otras ricas viandas.

Chefs Working

El chef Fran Jerez apadrina con buen ojo y mejor criterio este original, seductor y singular espacio de formación culinaria que convierte la gastronomía en toda una experiencia. Cursos de cocina para niños y principiantes, fiestas y presentación de productos o reuniones corporativas, además de cenas privadas para grupos en las que si quieres tú puedes ser el protagonista. Para los que buscan divertirse y aprender entre fogones. Todo un referente en el ocio gastronómico.

La Tasca de Bonifaz

Gabriel y Juan abanderan este espacio gastronómico en esquina de ambiente relajado y campechano de nutrida clientela. Interesante y cuidada oferta de chacinas, quesos, productos ahumados y de temporada, además de diverso laterío. Entre sus nuevas propuestas destacan las migas con huevo poché, las papas con mojo picón y los puerros con salsa romesco. Buen vermú de solera.

La Mayor

A las espaldas de Castelar, este pequeño restaurante ofrece cuidadas viandas del mar y de la tierra. Excelentes rabas de calamar, succulentos maganos y una más que solicitada ensaladilla rusa abren una carta estrecha pero reconocible. José, su propietario, siempre solícito, lidera un servicio atento y profesional. Popular barra y pequeña terraza con mesas altas y bajas.



Bonifaz, 13
Tlf. 942 526 698
Cerrado lunes
De 25 a 40 euros



Bonifaz, 9
Tlf. 942 526 583
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



Bonifaz, 16
Tlf. 942 224 110



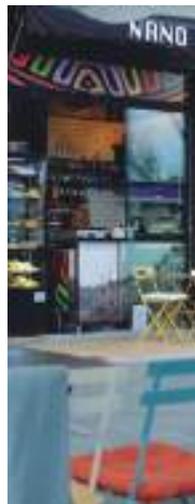
Bonifaz, 5
Tlf. 669 380 217
Cerrado lunes
y martes
Menos de 25 €



Juan de la Cosa, 5
Tlf. 942 216 973
Cerrado martes
noche y miércoles
Entre 25 y 40 euros



Bonifaz, 5. Esq. Gándara
Tlf. 669 380 217 - 636 109 247
www.tascaborifaz.com  



La Posada del Mar

Este conocido restaurante, que ha reabierto sus puertas bajo una nueva dirección, mantiene intacta su apuesta por una cocida gobernada por la materias primas de máxima calidad. Carta con amplia variedad de entrantes y amplio surtido de pescados frescos y selectas carnes. Renovada y vistosa terraza.

Nano's Café

Una alegre terraza con media docena de vestidas mesas da aire y sentido a este recogido y evocador establecimiento recomendable para desayunar o tomar el vermú y el aperitivo. Crespes, pancakes, empanadas, tostadas, tartas, brownies y otras delicias, la mayoría de ellas sin gluten y sin lactosa, además de bebidas y batidos naturales y copas combinadas. También para llevar y por encargo.

Sumo

Pequeño y sugerente local de sushi y ultramarinos y el único capitaneado con sapiencia oriental por un cocinero japonés, Masanori Nishi. Ingredientes de primera calidad traídos del país del sol naciente para elaborar auténtico y exquisito sabor umami a precios más que razonables. También ofrece dulces, una selección de bebidas japonesas y la posibilidad de configurar en tienda la bandeja a tu elección. Pedidos online y a domicilio. Servicio de catering y para eventos. Amplia terraza.

La Capitana

María Ángeles Calvo (Casimira) tutela con simpatía este remozado y cuidado restaurante de altas prestaciones y elegante atmósfera que evoca con su nombre a los grandes galeones del siglo XVII. Cocina de mercado y excelentes materias primas. Interesante menú ejecutivo. Solicitado brunch los domingos previa reserva. Varios salones y esmerado servicio.

Vía Mazzini 43

Sugerente local de planta cuadrada, holgada terraza y ligero ambiente industrial con propuestas de clara inspiración italiana. Seis mesas de madera con banco corrido a una mano y una gran mesa central vestidas con telas de saco, dan asiento a una carta con más de treinta variedades de pizzas de autor. Concurrida barra aderezada con pinchos clásicos.



Castelar, 19
Tlf. 942 213 023
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



Castelar, 13
Tlf. 642 631 144
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Castelar, 11
Tlf. 942 106 776
Cerrado martes
y miércoles mañana
Más de 25 euros



Castelar, 5
Tlf. 942 223 975
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



Castelar, 3
Tlf. 942 044 666
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros





Castelar, 5 - Santander
Tel. 942 223 975



Bar del Puerto

De proa a los vientos del sur y a la bahía, este negocio de profunda herencia pesquera es uno de los exponentes de la alta cocina local. Gobernado con prudencia por los hijos de Antonio Núñez, recientemente fallecido, sus estancias rezuman a sal y mar. Frescos pescados y mariscos del Cantábrico dan sentido a una carta marinera en la que nunca faltan los productos de temporada. Los salones, el principal en la planta superior, comparten protagonismo con una de las barras más visitadas de la ciudad en la que reinan las gambas a la gabardina.

Tela Marinera

En mitad de la plaza de Puertochico, este renovado local en esquina y dos alturas ofrece una carta tradicional de picoteo, además de variedad de tostas, ensaladas y laterío de calidad. Amplia terraza.

Casa Lita

La cocina del pincho en Santander. Joseba Guijarro está al frente de unos fogones a base de productos frescos de primera calidad que ofrece alrededor de 300 pinchos diferentes, entre fríos y calientes, elaborados al momento y con varios premios a sus espaldas. Embutidos y quesos, espárragos, bonito del norte y anchoas artesanas de Santoña completan una propuesta pensada para disfrutar de forma informal de lo mejor de la gastronomía española. Holgada terraza.

Bodegas Mazón

Espacioso establecimiento centenario presidido por grandes cubas y tinajas de vino en el que saborear platos, raciones y cazuelitas de comida casera. Sabor y tradición en un local con acceso por dos calles que ofrece entre semana de otoño a primavera un económico plato del día y en el que los viernes por la noche aún se puede escuchar cantar canciones marineras y habaneras. Dispone de comedor privado y de una interesante programación musical. Pequeña terraza urbana al cobijo de los árboles.

Mesón Campos

A vueltas de Puertochico, este mesón de toda la vida con dos pequeños comedores propone una correcta cocina sin adornos ni florituras de evidentes tintes marineros en la que resalta la merluza. Menús diarios, incluidos festivos, y solicitada barra de tapas y pinchos.



Hernán Cortés, 63
Tlf. 942 213 001
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



Ataúlfo Argenta, 49
Tlf. 942 365 408
Cerrado domingo
noche y martes
Entre 25 y 40 euros



Paseo de Pereda, 37
942 364 830
Cerrado los lunes
en invierno
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 57
Tlf. 942 215 752
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Hernán Cortes, 40
Tlf. 942 314 769
Cerrado
miércoles
Entre 25 y 40 euros





Restaurante

Bodegas Mazón

Casa fundada en 1902

Hernán Cortés, 57 · Puertochico (Santander) · Reservas: 942 21 57 52
Horario de 10 a 15.30h y de 18.30 a 24h · www.bodegasmazon.com



La Vinoteca

Este restaurante de bien ganada fama timoneado con solvencia por Koldo Iriarte desembarca en Puertochico armado de una carta seductora y bien compensada repleta de creativos platos de pescados y carnes. Gloriosos su steak tartar que preparan a gusto del comensal en la mesa y las gambas a la sal. Amplia y sugerente bodega con referencias muy novedosas y especialidades para llevar.



El Bulín de la Tasca

Restaurante pizzería de esencias argentinas que comparte propiedad con La Tasca, su vecino hermano mayor –en edad, que no en tamaño–. Espectacular surtido de deliciosas pizzas, con una treintena de referencias entre clásicas y gourmet, además de un buen puñado de entrantes y milanesas argentinas. Pequeña terraza de mesas altas. Animado y jovial ambiente. También para llevar.



Salvaje

Local de bella factura y holgadas proporciones que apuesta por una cocina moderna y sugerente para paladares inconformistas. Extensa lista de platos saludables de procedencia dispar en los que no faltan deliciosas raciones, ensaladas y propuestas que encuentran en el buen pan su principal razón de ser. Dispone de carta sin gluten y vegetariana. También para llevar. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



LaMarti

Tras una acertada reforma, este agradable espacio que hasta no hace mucho fuera el Volapié ofrece una propuesta culinaria pegada a Cantabria y a las recetas de nuestros mayores, como Martina, la abuela del propietario que da nombre al restaurante. Sugestiva carta con referencias al mar, los prados de Polaciones y a la huerta. Un más que interesante menú diario y pequeña terraza con mesas altas. Esmerado servicio.



La Taberna del Herrero

Este conocido grupo hostelero con varios establecimientos repartidos por la ciudad desembarca ahora en Puertochico con su ya clásica oferta de platos y raciones de la gastronomía local cocinados de la manera más natural. El sabor y la tradición de siempre, pero en el centro.



Hernán Cortés, 38
Tlf. 942 075 741
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



Gándara, 3
Abierto por la tarde,
excepto lunes
Tlf. 942 369 756
Menos de 25 euros



Ataúlfo Argenta, 31
Tlf. 942 786 175
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 47
Tlf. 942 786 815
Cerrado domingo
tarde
Entre 25 y 40 €



Hernán Cortés, 47
Tlf. 942 410 015
Abierto todo
los días
Entre 25 y 40 euros



“I FESTIVAL DEL POLLO”

Por un precio fijo de 25€/pax
degusta todo el pollo que
quieras de nuestras distintas
especialidades

IVA incluido. La bodega (consultar referencias),
postres y pan, no incluidos en el precio.

ENSALADA DE POLLO CON
SALSA ROSA

TACO DE POLLO CON MAYONESA
DE JALAPEÑO

POLLO BROASTER CON
ENSALADA VERDE
PAN BAO CON POLLO AL CURRY

POLLO ASADO A LA LEÑA
CON PATATAS RÚSTICAS

POLLO TIKA MASALA CON
ARROZ BLANCO



Tetuán, 37 · Santander

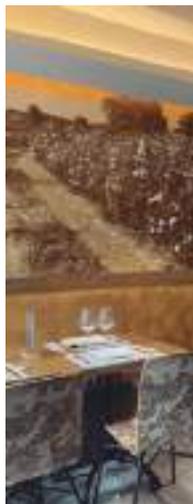
Tlf. 942 136 078





Mi Alacena

Esta tienda bar en esquina de selectos embutidos y productos gourmet suma a su apreciable propuesta para llevar un nuevo y acogedor rincón gastronómico en el que paladear sus cuidados manjares. Buenos platos y raciones en frío y algunas en caliente, como los callos caseros de la abuela procedentes de Asturias o las manitas de cordero lechal en salsa llegadas desde Segovia. Interesante selección de vinos.



La Jara

Pequeño local de vinos y tapas gobernado con solvencia y buen hacer por su propietario, Carlos. Buena comida casera a precios asequibles servida con gracia en apenas tres mesas ubicadas tras unos biombos. Carrilleras de ternera o de cerdo ibérico, rabo estofado, albóndigas, ensaladilla y callos dominan las preferencias de una carta exigua pero muy sabrosa en la que no faltan ricos platos de cuchara y deliciosas referencias del mar a compás con la temporada.



Atraque

Agradable y amigable bar en el que degustar clásicas raciones y ricas tapas que elabora a diario y sirve con cada consumición. Ensaladas, croquetas, embutidos, quesos y diverso laterío, además de escogidas carnes y arroces melosos, su especialidad, que sirve por encargo.



Taberna Santoña

En unos pocos metros, este local de planta cuadrada se las ingenia para reunir a una nutrida clientela que acude a diario en busca de manjares del mar y de la tierra despachados con solícita prontitud. A sus apreciadas conservas de calidad y variedad de embutidos y quesos, añade algunos productos de la huerta y un buen puñado de propuestas de marisco fresco. Cañas bien tiradas.



Ho'oponopono

De nombre hawaiano, este luminoso establecimiento de sugestivo y colorista interiorismo, apuesta por los productos ecológicos y 'plástico cero'. Especializado en poke bowls, la comida típica de estas islas del Pacífico a base de arroz, mézclum de lechugas y pescado crudo, ha renovado el galardón de mejor poke de España. También ensaladas frescas, sabrosas y sanas para tunear a tu gusto con multitud de ingredientes. Cocina non stop desde las 10,30 a las 23,30 h. A domicilio, para llevar o para comer in situ. También desayunos y brunch.



Peña Herbosa, 33
Tlf. 942 042 796
Cerrado domingo
tarde
Entre 25 y 40 euros



Peña Herbosa, 20
Tlf. 942 181 949
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 20
Tlf. 699 906 261
Cerrados domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 18
Tlf. 942 220 011
Cerrado martes,
miércoles y domingo
tarde
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 23
Tlf. 942 189 994
Abierto todos
los días
Menos de 25 €



Hō'oponopono

Santander



PREMIO
MEJOR POKE
DE ESPAÑA
☆☆☆☆☆

POKE Y MÁS

Peña Herbosa, 23 · Santander

Tif. 942 189 994



La Pirula

Convertido por méritos propios en un referente de esta popular calle de bares y vinos, este conocido y frecuentado bar-restaurant ofrece una apetecible cocina a precios razonables. José Luis, Miguel y Juan dan sentido a un proyecto que goza de una nutrida clientela fiel y que cada día busca nuevos adeptos con propuestas sugerentes y menús diarios muy variados. Simpatía a raudales e interesante programación de música en directo y exposiciones.

La Boquería

Este bonito local acaba de reabrir sus puertas con una imagen remozada en la que destaca una coqueta barra la entrada y más espacio para sentarse en torno a mesas altas y disfrutar de una docena larga de propuestas de clásico picoteo de aquí con algunas sugerencias de corte internacional.

L'Artista Burguer

Este pequeño local se está labrando una justa fama entre los amantes de las hamburguesas, un producto al que consagra buena parte de su carta. Las tienen de carne, de pollo, veganas y de atún. En total, quince versiones a elegir.

Solórzano

La casa del vermú en Santander con más de ciento cuarenta apreciables y singulares referencias. Considerado el primer bar de esta calle, desde hace más de un lustro vive una segunda época dorada de la mano del hostelero local, Carlos Crespo, que ha sabido conjugar el sabor añejo de paredes repletas de antiguas fotografías con una fresca y moderna decoración de indudable gusto y cuidada iluminación. Platos y raciones de siempre en un ambiente actual y desenfadado. Cordial y profesional servicio. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

Matices

Restaurante en dos alturas de cocina tradicional con toques de autor al que Carlos, su propietario, concede su particular y cercano sello personal. La animada barra de la parte inferior da paso a un comedor bien vestido en maderas y con vigas vistas con una bonita iluminación. Buen menú que cambia semanalmente y una carta en la que conviven acertadas propuestas del mar y del pasto con algunas brillantes recomendaciones, como las gyozzas (empanadillas chinas) de carne con verduras, algas y salsa de soja. Comida para llevar.



Peña Herbosa, 21
Tlf. 942 225 785
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 19
Tlf. 942 108 835
Cerrado lunes y martes mediodía
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 19
Tlf. 652 418 447
Cerrado lunes, martes y jueves
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 17
Tlf. 942 222 724
Cerrado noches de domingo a miércoles
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 15
Tlf. 942 136 447
Cerrado lunes y noches de domingo a jueves
Menos de 25 euros



Visita el Palacio de La Magdalena

Visitas guiadas de lunes a domingo

Síguenos en nuestras redes sociales
y descubre las visitas especiales

#PalacioDeLaMagdalena



Consultar horarios y disponibilidad en
entradas.santander.es





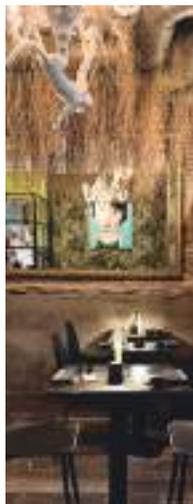
Mi Favorito

Acicalado y estiloso establecimiento que ofrece una corta pero acertada carta con propuestas muy de aquí, con guiños al mar, a la tierra y a la huerta y algunas concesiones a sabores más internacionales, además de tres tipos de arroces con marisco. Barra con mesas altas donde degustar una selección de vermú y una gran variedad de vinos por copas. Terraza con mesas altas.



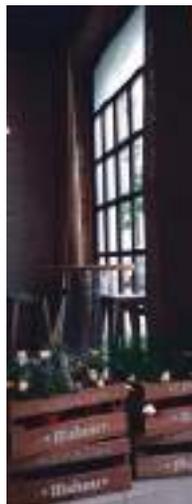
Eduardos

Este nuevo establecimiento, que lleva el nombre de sus propietarios –titulares del Bruma, del que apenas le separan unos metros–, apuesta por una sencilla y sabrosa cocina de clara inspiración tejana que promete emociones fuertes. Costillas BBQ, alitas de pollo, burritos y una más que apetecible hamburguesa smash clásica, además de sorprendentes batidos de helado con chispa. Pequeña terraza con tres mesas altas.



Olivia

Exótico y acogedor espacio de cocina fusión japonesa y peruana con proyección internacional. Elaboraciones frescas y sorprendentes acompañadas de cócteles de infarto. Ambiente divertido y dinámico repleto de sushi, tartar y ceviches.



La Mar Ostrería

Las ostras de orígenes dispares son el principal atractivo de este agradable y bonito establecimiento de indiscutible tirón regentado con profesionalidad por dos jóvenes hermanos, Jaret y Giselle. Moluscos rugosos procedentes de Francia, Irlanda, Holanda, Escocia o Portugal conforman una oferta que se completa con otras delicatessen. Buenos caldos y variada oferta de cavas y champán. Sirven buenos tragos cortos y largos. Distinguido con un ‘Solete’ en la Guía Repsol.



Brétema en Fisterra

Su nombre (niebla en gallego) revela la apuesta dec este agradable establecimiento en tonos blancos y suaves por una cocina sencilla pero muy honesta elaborada con productos de calidad ligados al norte en general y a esta comunidad autónoma en particular. Un puñado de clásicas raciones, entre las que sobresale el pulpo a feira y el lacón; ensaladas, revueltos y tablas de queusos y embutidos, dan paso a otros suculentos platos, como el cachopo gallego y la hamburguesa de vaca rubia gallega. Servicio atento y cordial.



Peña Herbosa, 13
Tlf. 649 570 616
Cerrado domingo
tarde y lunes
Menos de 25€



Peña Herbosa, 13
Tlf. 942 093 798
Menos de 25 €



Peña Herbosa, 11
Tlf. 942 055 090
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 11
Tlf. 665 704 463
Cerrado domingos
noche
Entre 25 y 40 euros



Peña Herbosa, 6
Tlf. 942 301 887
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros





BRÉTEMA

EN FISTERRA



Peña Herbosa, 6 bajo · Santander

Tel. 942 300 887





Bruma

Este coqueto y simpático espacio de influencia mejicana con un puñado de mesas altas y una pequeña terraza propone una esmerada selección de entradas y de platos del mar y la tierra, además de un apetitoso rincón dedicado a los tacos, nachos y ceviches. Deliciosas papas aztecas con tres salsas de patata, yuca y boniato y ricas gildas. Amplia bodega con más de un centenar de referencias y deliciosa margarita granizada.



Peña Herbosa, 9
Tlf. 942 406 702
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Bodega Fuente Dé

Todo un clásico de Santander gobernado con sabiduría lebaniega. Los cocidos montañés y lebaniego, cuya preparación alternan durante la semana, dan por sí solos sentido a una carta en la que sobresale el lomo de Potes y otras viandas contundentes de exquisita elaboración casera. Mención aparte merece el queso picón que sirven de tapa y despachan sin parar y que constituye todo un manjar cremoso de inconfundible sabor y textura. Excelente pan, buenos postres y mejor té del puerto. Muy difícil comer más por menos e imposible quedarse con hambre. Se recomienda reservar.



Peña Herbosa, 5
Tlf. 942 213 058
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 3
Tlf. 942 361 284
Cerrado miércoles
Menos de 25 euros



Olivia

SUSHI Y COCTELERÍA

Peña Herbosa, 11 · Santander

Tlf. 942 055 090



centro y bahía

Calles y paseos remozados; vastas plazas y diminutos rincones; arrabales de centenarios edificios o anchos y renovados viales peatonales que dan cobijo a la vida comercial de la ciudad; iglesias, museos, monumentos, mercados y otros atractivos culturales conforman en este caso un heterogéneo universo urbano de infinitas sensaciones y múltiples posibilidades. Con el recuerdo vivo del voraz incendio que hace 75 años asoló buena parte de sus viviendas y locales, esta extensa

zona de la ciudad ofrece la posibilidad de pasear pegado al mar o de perderse por enrevesadas callejuelas de difícil geometría pero animada vitalidad.

Un espacio multicolor abierto día y noche con propuestas gastronómicas de reconocible prestigio y consolidada cocina, en unos casos, o de arriesgadas y vanguardistas tendencias, en otros, pero a los que todos une su pasión por satisfacer los gustos y bolsillos más dispares. Pasen y lean.



La mano de Fátima

El cocinero Nabil Bour-Qaiba Maskioui abanderará este apetecible restaurante árabe que propone una cocina de marcado acento marroquí y libanés. Variedad de tajines y cuscús, además de aperitivos y ensaladas para vegetarianos y veganos. Amplio surtido de tés y cafés especiales.

La Bena

El Umma ensancha sus fronteras con este nuevo y vistoso espacio que en otro tiempo ocupara el restaurante Shopia y que toma su nombre de la primera feria de vinos y bebidas naturales celebrada el pasado año en Santander, a la que consagra gran parte de su oferta para disfrutar acompañados de escogidas viandas entre pan y pan. Abierto a partir de las 18 horas. No aceptan reservas.

La Cruz Blanca

Especialistas en gastronomía alemana, pero sin renunciar a la cocina nacional, este local heredero de la antigua Bodega Cagilón es un auténtico paraíso para los muy cerveceros, con más de treinta referencias. De bonita estampa ofrece suculentos platos germanos, con el codillo con chucrut a la cabeza, y una variedad de surtidos de salchichas. Amplia barra y ambiente cómodo y relajado con bancos corridos. Menú diario y desayunos a partir de las 9 h. entre semana y de las 10:30 los fines de semana.

La Malinche

Considerado uno de los locales más de moda, este espacio moderno de cuidada iluminación ofrece innovadoras propuestas para degustar en el seductor comedor de la primera planta o en las mesas altas de la entrada. Entre los platos de su renovada carta destacan la ensaladilla con espuma de anchoa y changurro, las quesadillas de champiñón portobello y queso pasiego o la picaña al carbón con chimichurri. Interesante y solicitado menú diario. Distinguido con un 'Soleté' en la Guía Repsol. Recomendable reservar.

Cortés

Este estiloso, elegante y holgado local de amplias cristaleras abiertas a dos calles se ha ganado el aprecio de una fiel y nutrida clientela a base de una cuidada oferta de finos vinos, vermús, copas y selectos bocados para degustar sobre o entre panes. Interesante carta de picoteo a base de entrantes fríos, ensaladas, embutidos, quesos y laterio con clase, además de ostras y otras escogidas viandas. Buen ambiente y mesas altas en el exterior.



Lope de Vega, 23
Tlf. 942 796 032
Cerrado lunes
y martes mañana
Menos de 25 €



Lope de Vega, 15
Cierra Domingo y
lunes
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 24
Tlf. 942 364 295
Abiertos todos
los días
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 41
Tlf. 942 055 703
Cerrado domingo
Entre 25 y 40 euros



Hernán Cortés, 35
Tlf. 942 403 900
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros





Tribeca Bar&Lunch

Establecimiento esquinero de amplios ventanales con horario de bar especial que ofrece comida, bebida y música sin solución de continuidad. Un nuevo y moderno concepto hostelero decorado en tonos oscuros que goza del fervor de un público numeroso de lo más heterogéneo. Pinchos, raciones y cazuelitas abrochan una carta en la que habitualmente ofrecen algo de cuchara. También desayunos. Terraza en esquina de mesas altas.

La Gilda

Guapa vermutería de puertas encarnadas e interior en piedra y madera a la que se accede tras bajar unos contados escalones. Un puñado de mesas altas con taburetes sirven de soporte a una reconocible pero apetitosa carta de picoteo en la que raciones clásicas, molletes y chacinas ibéricas comparten protagonismo con mejillones y gildas de variada combinación. De animado aperitivo.

La Rana Verde

Local de honda tradición por el que han pasado varias generaciones de santanderinos y que tutleado por una nueva propiedad. Comida sencilla pero bien elaborada con especial atención a las patatas bravas con variedad de salsas. También ofrece hamburguesas, perritos y otros bocados de comida rápida. Atento y cordial servicio.

Mesón Goya

Espacioso mesón de larga trayectoria y cierto ambiente cultural con cuidadas propuestas de cocina mediterránea y de autor. La concurren barra del piso inferior, que concede un generoso radio de acción a los camareros, da paso a un puñado de mesas ilustradas con pinturas en la pared, antesala del acogedor comedor principal ubicado en la planta superior. Amplia carta y selecta bodega.

La Llama

Este apetecible espacio de amplia barra a la entrada y comedor en la planta superior propone una novedosa cocina de picoteo y raciones para compartir con apuntes internacionales. Interesante menú diario.



Hernán Cortés, 18
Tlf. 942 051 221
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Daoíz y Velarde, 27
Tlf. 942 074 187
Cerrado lunes y tardes de L, M, X y domingo
Menos de 25 euros



Daoíz y Velarde, 30
Tlf. 942 222 402
Cerrado martes
Menos de 25 euros



Daoíz y Velarde, 25
Tlf. 942 213 066
Cerrado lunes tarde y martes
Entre 25 y 40 euros



Daoíz y Velarde, 23
Tlf. 722 610 108
Cerrado miércoles tarde
Menos de 25 euros





CAFÉ
Dromedario[®]

DESDE 1871

*Tu café,
nuestro orgullo.*



☎ 942 540 725

www.grupodromedario.com



Bodega Cigaleña

Conocido como el museo del vino, Andrés y Juan Conde han sabido dar continuidad a un negocio familiar que partió a mitad del siglo pasado del pueblo castellano de Cigales –de ahí su nombre– y que hoy continúa volcado en ofrecer una gastronomía clásica pero en constante evolución y en cuidar su pasión por los vinos, con más de 10.000 referencias que encierran sabores y curiosidades de medio mundo. Distinguido con un ‘Soleté’ en la Guía Repsol.

Beher Santander

Bernardo Hernández, conocida empresa familiar de jamones de Guijuelo, desembarca en la ciudad con esta tienda en esquina que también ofrece desayunos, almuerzos, raciones y brunch con el jamón y otras productos ibéricos y quesos como indiscutibles protagonistas. Mesas altas en el exterior.

Gele

Con más de medio siglo de historia, este céntrico mesón de dos plantas que recientemente ha sido remozado con gusto y acierto reúne en su cocina a partes iguales los mejores pescados, carnes y productos de la huerta para confeccionar propuestas tradicionales bien elaboradas y generosas raciones para compartir. Animada barra con pinchos y dos ambientes diferenciados con mesas tranquilas o más festivas. Esmerado y atento servicio. Mesas altas en el exterior. Distinguido con un ‘Soleté’ en la Guía Repsol.

Santander 1941

El conocido bartender Oscar Solana abandera este nuevo y coqueto local cuyo nombre evoca el incendio que asoló el centro de la ciudad hace 84 años. Amplia y muy personal oferta de vermús, cócteles, combinados, vinos y cafés aderezados con una selección de comestibles de inspiración cántabra y marinera anunciada en pesetas y euros.

Salitre

Interesante apuesta por una cocina de fusión en un envoltorio cuidado y atractivo con predominio de platos conocidos a los que dan una vuelta. Carta corta pero provocadora con algunas creaciones muy personales. Buena cerveza de cañero y cumplida terraza. Interesante menú del día de martes a viernes.



Daoiz y Velarde, 19
Tlf. 942 210 184
Cerrado martes
y miércoles
Más de 40 euros



Daoiz y Velarde, 15
Tlf. 690 950 512
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Eduardo Benot, 4
Tlf. 942 221 021
Cerrado domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Ataúlfo Argenta, 54
Tlf. 942 746 043
Cerrado lunes y
mañanas de martes,
miércoles y jueves.
Menos de 25 euros



Hernán Cortes, 14
Tlf. 942 133 220
Cerrado domingo
tarde y lunes
Entre 25 y 40 euros



Coctelería La Solía



Gándara, 12
Tlf.942 052 791
@cocteleriasolia



**SANTANDER
1941
COCTELERÍA**



Ataulfo Argenta, 54
Tlf.942 746 043
@santander1941





Las Hijas de Florencio

El naranja de la hostelería santanderina. Con entrada y salida a dos calles, esta taberna con el suelo original de grandes losas de piedra y dos pequeñas barras separadas por un estrecho pasillo es sinónimo de cañas y tapas. Tasca con encanto con estimable variedad de embutidos, quesos y tostas. Buen surtido de vinos. Amplia terraza a dos calles, de mesas altas o bajas.

Diluvio

Tras vivir una etapa diferente, este bar ha recuperado su nombre más conocido y su extensa oferta de pinchos y tapas. Sabrosas tortillas, gildas y vinos en un cuidado envoltorio. Amplio horario desde primera hora de la mañana.

Casa Ajero

Restaurante de estilo rústico y ventanales a dos calles con predominio de la madera y la piedra que debe su nombre al bisabuelo de una de sus propietarias, que vendía ajos a lomos de un burro desde Burgos hasta Santander. Correcta cocina clásica con productos locales y de temporada y una barra alta repleta de pinchos y tapas. Tortillas de diferente condición, pincho de solomillo, chuletón a la piedra y cucuruchos variados. Pequeña terraza en esquina.

Taberna Cachalote

Visitado bar-restaurante de amplia barra y un puñado de mesas al fondo que despacha con simpatía una extensa oferta de pinchos y raciones. En su carta, de corte sencillo y con especial protagonismo para los productos de temporada, sobresalen los rejos y las croquetas, además de las carrileras de ternera y los pimientos rellenos de rabos de toro. Plato del día y copas de tardeo para disfrutar en su espaciosa terraza de mesas altas y taburetes en plena Plaza de Cañadio. Amplio horario desde mediodía hasta bien entrada la noche.

Patiochico

Bonito bar de picoteo, inmejorable ubicación y cuidada decoración en la que mandan los colores de los materiales utilizados: el negro del hierro, el gris del cemento y los marrones de las maderas, además de un patio en ligera caída que recibe al cliente y que hace las veces de terraza. La oferta culinaria se basa en una cocina tradicional de temporada y la calidad de los productos seleccionados. Menú diario.



Pº de Pereda, 23
Tlf. 942 310 475
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Ataúlfo Argenta, 14
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Daoíz y Velarde, 18
Tlf. 942 218 386
Cerrado domingo
Menos de 25 euros

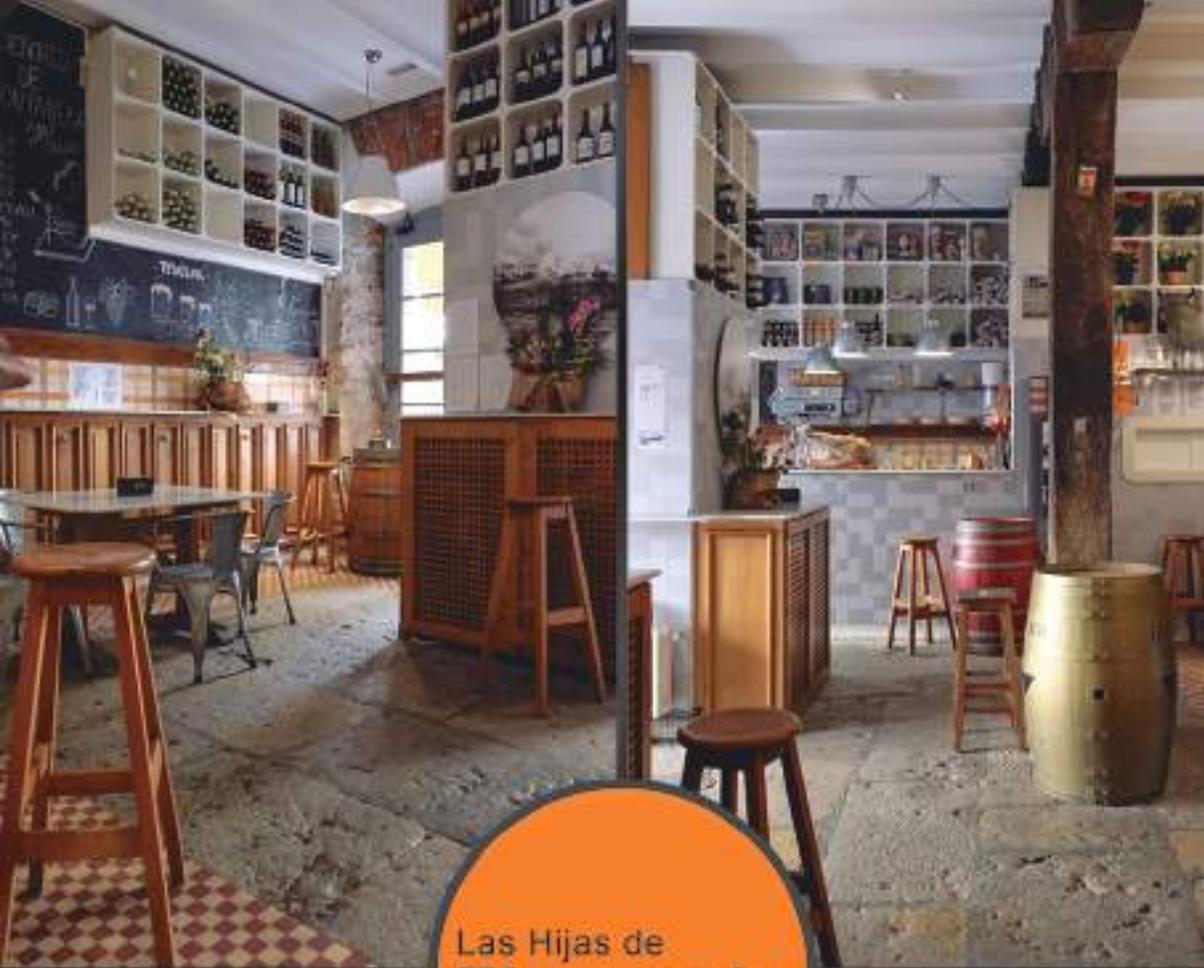


Plaza de Cañadio, 5
Tlf. 942 035 041
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



J. R. López Dóriga, 3
Tlf. 942 055 770
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros





Las Hijas de
Florencio



Paeo de Pereda, 23
Tif. 942 310 475



Level

Novedoso y luminoso espacio entregado a la cocina vegana y vegetariana. Comida fresca y saludable presentada en diferentes formatos y con ingredientes a tu medida para degustar donde quieras. Zumos y batidos naturales.



Cadelo

El chef Nacho Laherrán da un paso al frente con este concurrido y espacioso local en dos alturas y seductora presentación en el que da rienda suelta a su reconocida creatividad. Fascinante cocina fusión con platos para todos los gustos y paladares. De llorar los buñuelos de bacalao o las gambas a la sal. Imprescindible reservar. También para llevar. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol y Big Gourmand en la Guía Michelin.



Cañadío

Pasa el tiempo y la primera y gran propuesta gastronómica de Paco Quirós y Teresa Monteoliva antes de dar el salto a Madrid mantiene intacta la esencia de sus orígenes: excelente cocina a precios competitivos. Sugerente carta y menús diarios bien rematados comparten su bien ganada fama con un bar más que animado en el que degustar sabrosos pinchos y raciones. Atento y diligente servicio. Terraza dominando la plaza. Recomendable reservar. Un Sol Repsol.



La Conveniente

Antigua bodega con altas tinajas verdes de vino y suelo de grandes losas de piedra ubicado a espaldas de la Iglesia de Santa Lucía. Convertido en un referente para turistas, el local propone una cocina simple, ideal para compartir en familia en la que la indudable estrella es la tabla de fritos, de aceptable proporciones, y que incluye casi de todo. Buenos embutidos y quesos y algunas conservas reseñables. No reservan. Un pianista suele amenizar las veladas desde lo alto del comedor principal. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



Agua Salada

Local de acogedor ambiente y agradable decoración que hace esquina con la calle Santa Lucía. Un formato original para saciar el apetito –raciones y medias– da forma a una carta corta pero innovadora de interesante elaboración y cuidada presentación en la que también hay espacio para alguna que otra atractiva y exótica propuesta. Buen trato profesional y apreciado servicio. Distinguido Big Gourmand en la Guía Michelin.



Santa Lucía, 37
Tlf. 942 55 24 57
Abierto todos los días
Menos de 25 €



Santa Lucía, 33
Tlf. 942 221 051
Cerrado domingo y lunes
Entre 25 y 40 euros



Gómez Oreña, 15
Tlf. 942 314 149
Abierto todos los días
Más de 40 euros



Gómez Oreña, 9
Tlf. 942 212 887
Abierto de lunes a sábado a partir de las 19 horas.
Menos de 25 euros



San Simón, 2
Tlf. 665 960 096
Cerrado lunes noche y martes
Entre 25 y 40 euros





Disfruta los beneficios de la

TARJETA AMIGO



elige la modalidad que más se ajuste a tu familia

INDIVIDUAL

Adultos, a partir de los 18 años

MONO

Adulto e hijos hasta 17 años

FAMILIAR

Padres e hijos hasta 17 años

FAMILIAR PLUS

Padres e hijos hasta 17 años, y dos abuelos

¡& ven a Cabárceno todo el año!





Bello Bello

En pleno centro urbano, a espaldas de Cañadio, este guapo y holgado restaurante recién llegado al barrio fía toda su oferta a la focaccia, un plato tradicional de la cocina italiana perfecto para degustar a cualquier hora. Doce opciones a elegir tan sugerentes como deliciosas a precios más que asequibles. Vermú y aperitivos varios y atento y cordial servicio. Cocina non stop desde mediodía hasta medianoche.



San Simón, 5
Tlf. 673 371 903
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Mama Sana

Massimiliano, un milanés afincado desde hace años en la ciudad, recrea su pasión por la cocina asiática en este nuevo, coqueto y vistoso local situado enfrente justo de la iglesia de Santa Lucía. Cocina con alma a partir de ingredientes frescos y naturales para hacer de la comida rápida un plato saludable y delicioso. Amplio surtido de pokes, temakis y maki sushi (burritos) a elegir. Cocina non stop desde mediodía hasta medianoche. Amplia oferta de pokes veganos y sin gluten



Daoiz y Velarde, 10
Tlf. 631 700 566
Abierto todos los días
Menos de 25 €



Rampalay

Clásico mesón de consolidada trayectoria que mira a la fachada oeste de la iglesia de Santa Lucía. Una carta con más de 60 raciones y una larga lista de pinchos fríos y calientes constituyen la principal oferta culinaria de este local de popular y frecuentada barra. Menú del día y también para grupos. Encargos de raciones y pinchos para llevar. Concurrida terraza de planta rectangular circundada por plátanos.



Daoiz y Velarde, 9
Tlf. 942 313 367
Cerrado martes
Menos de 25 euros



La Abacería

Este local que toma el testigo del desaparecido pub La Cachava apuesta por una cocina en frío construida sobre ricos embutidos y una más que acertada selección de conservas vegetales y marinas de Barbate y Galicia. Cinco pequeñas mesas vestidas con manteles de cuadros rojos y blancos y una barra bien atendida dan lustre a este negocio en piedra, madera y estereras que tiene un ojo puesto en los vinos de Jerez. Pequeña terraza.



M. Sanz Sautuola, 11
Tlf. 686 148 628
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Marcelino Sanz de Sautuola, 17
Tlf. 942 071 984
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Santa Café bar

Renovado espacio a dos calles de agradable interiorismo y ambiente desenfadado y juvenil. Nueva etapa con amplia selección de cafés, téis, infusiones, además de platos y bebidas refrescantes y una selección de saludables ensaladas, tostas y hamburguesas.

MAMA SANA

SOUL KITCHEN



**AMPLIA VARIEDAD DE POKES.
TAMBIÉN VEGANOS Y SIN GLUTEN**

Daoiz y Velarde, 10 · Tlf. 651 700 566
restaurantemamasana.com





El Embarcadero Chiringuito

El local de despacho de billetes de Los Reginas da un golpe de timón a su oferta de restauración con este proyecto gastronómico abierto de par en par a la bahía. Propuestas marineras y con sabor de ultramar para disfrutar de la brisa, los sonidos, los colores y los sabores del mar. Entre sus sugerencias, los buñuelos de bacalao o los bocadillos para llevar, cada día uno diferente, cocinados con productos de mercado y combinaciones sorprendentes. Mesas altas en pleno Muelle Calderón.

Café del Centro Botín

Carlos Crespo (Grupo Riojano) y el chef Álex Ortiz abanderan este renovado y sugerente espacio del Centro Botín con una carta de calidad que alterna algunos de los más exitosos e icónicos platos de este grupo hostelero con nuevas y sorprendentes creaciones. En las noches de verano, propuestas musicales para animar el tránsito de la cena a las primeras copas. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol

Parole

Este reducido espacio gastronómico, el último en llegar a la cada vez más interesante oferta del Mercado del Este, propone una extensa y variada oferta de tradicionales pizzas y pinzas romanas, además de cuidados pinchos, selectos productos de charcutería y otras delicias culinarias. Servicio a domicilio.

Enlabrasa

Elegante despacho de parrilla recién abierto con selectos cortes de carnes y deliciosas hamburguesas de vaca vasca madurada y de buey. Piezas en torno a un kilo entre las que destaca un T-bone espectacular. Variada oferta de pinchos hechos al momento y clásicas raciones. Cordial y atento servicio.

La Casa del Indiano

Rafa Ordóñez lidera con habilidad este restaurante con sabor de ultramar de doble barra y agradable comedor que colma la parte central del visitado Mercado del Este, considerado bien de interés cultural y que hoy alberga distintos negocios relacionados con los servicios, además del Museo de Prehistoria y Arqueología. Cocina de temporada con recetas tradicionales de Cantabria y un ligero toque innovador. Ofrece pucheros y un más que interesante menú en días laborables y también de fin de semana.



Paseo Marítimo s/n
Tlf. 942 941 192
Abierto todos los días
Menos de 25 €



Muelle de Albareda, s/n
Tlf. 942 047 150
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



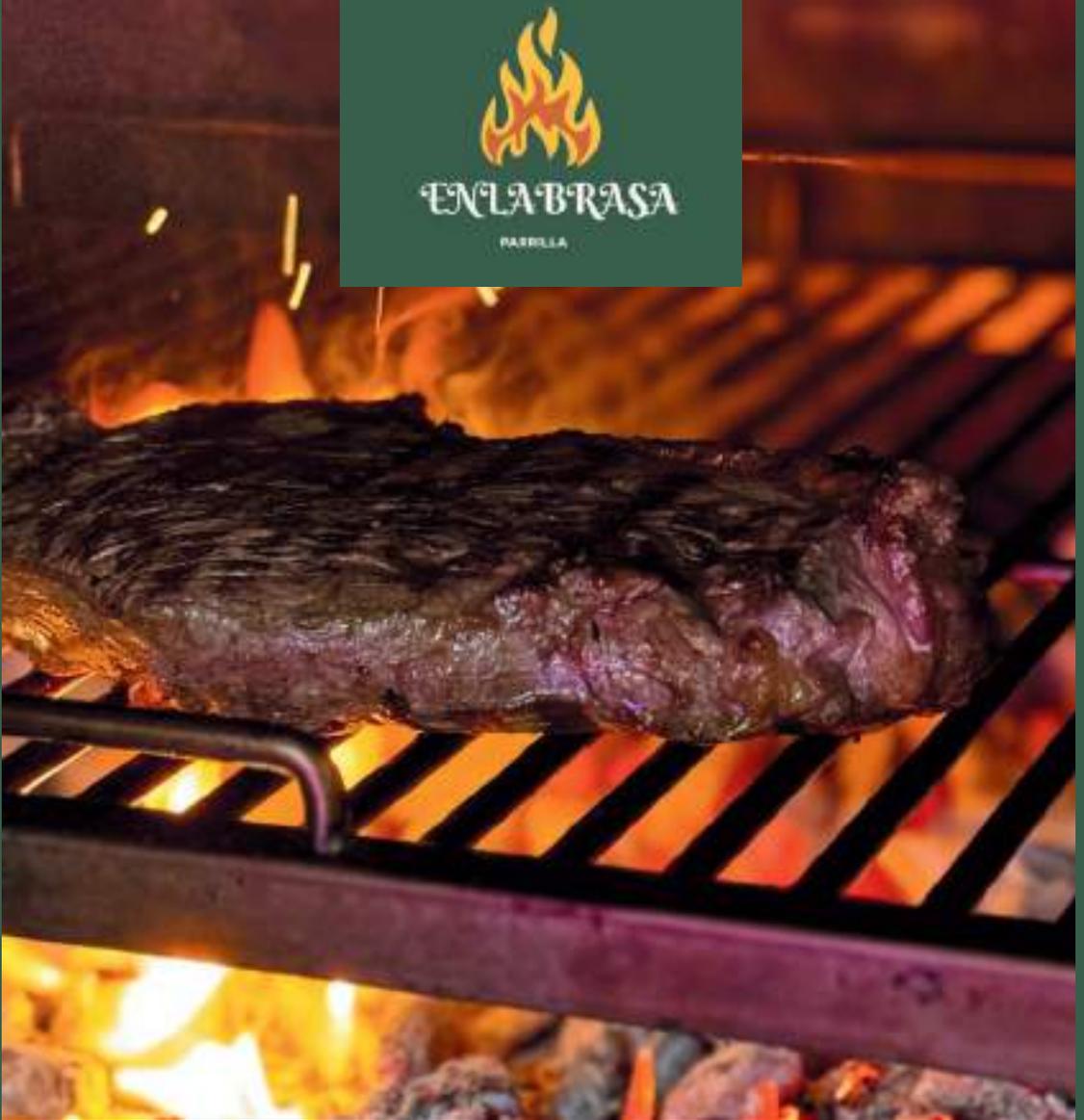
Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)
Tlf. 942 074 660
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros





ENLABRASA

PARRILLA





Vermutería Tentempié

Este puesto del Mercado del Este de bonita y cuidada trama llega repleto de sabores y aromas ahumados, además de apetecibles pinchos, de gildas de sabrosas y sugerentes combinaciones y de otros encurtidos. Deliciosas empanadas argentinas saladas y dulces y alfajores. Acertada selección de vinos y vermú de grifo.



Quesoba Cheese-Bar

Tras afianzar su propuesta en el Mercado de San Miguel, en Madrid, esta quesería familiar del Valle de Soba replica despacho en el céntrico Mercado del Este con una amplia selección de los mejores quesos de campo y artesanos de España y de Europa. Alrededor de 200 variedades de pequeños productores que ofrece en rotación para que siempre encuentres alguno distinto. A su oferta de tapas y tablas para degustar o llevar, suma la de selectos productos de montaña procedentes de sus propios cerdos Duroc-Celta criados en extensivo.



Doña Tomasa La Barra

Este comercio de referencia en productos gourmet y experto en anchoas abre barra en el Mercado del Este con este coqueto y seductor puesto en el que despacha muchas de sus selectas viandas ideadas para compartir, además de deliciosos quesos y chacinas cortadas al momento en violín. Escogido laterío y notables postres.



Mesón Los Arcos

Este establecimiento de largo recorrido y clientela fiel ofrece una comida sencilla y casera al abrigo de los vientos y la lluvia bajo los arcos de la casa de López Dóriga. Carta clásica y sin sorpresas con protagonismo compartido para los pescados y carnes, los platos de verduras y las sartenes de huevos fritos. Menú diario y servicio educado y de uniforme. De ambiente y decoración clásica.



Bodega del Riojano

Histórica bodega que alberga el llamado 'Museo redondo' integrado por cerca de 120 obras de arte pintadas por reconocidos pintores sobre las tapas de las cubas de vino. La concurrencia barra y unas cuantas mesas pequeñas y recogidas sirven para picoteo y de acceso a un comedor amplio y agradable en el que saborear una cocina de corte clásico. Caracoles guisados, chipirones y pimientos rellenos abren una carta con apreciados platos del mar y de la tierra. Buen surtido de embutidos y quesos. Servicio atento. Recomendable reservar.



Hernán Cortés, 4
(Mercado del Este)
Cerrado domingo
tarde y lunes
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 4
(Mercado del Este)
Tlf. 620 463 182
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 2
(Mercado del Este)
Tlf. 942 140 940
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Hernán Cortés, 3
Tlf. 942 222 092
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



Río de la Pila, 5
Tlf. 942 216 750
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Doña Tomasa

— LA BARRA —



Ahora el mejor producto gourmet con un buen vino

Mercado del Este - Santander C/ Hernán Cortés 2, 39003

Tlf. 649 140 940



www.donatomasa.com





La Tienduca

Este histórico y bonito local en esquina de barra icónica en forma de 'u' reabre de nuevo sus puertas con una propuesta que conjuga platos clásicos de picoteo y para compartir con una más que interesante selección de cócteles. Todo ello condimentado con una dosis de buena música hasta bien entrada la noche.



Kaneda

Recogido y sugerente restaurante con una carta tan estrecha como apetitosa en la que sobresalen tres sabrosas opciones de ramen –plato de caldo japonés– aderezadas por una acertada colección de singulares y elaboradas entradas para paladares inquietos. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



Mr. Wang

Sin hacer ruido, este céntrico y pequeño restaurante de cocina china de bonito comedor recién ampliado y remozado con gusto gana día a día clientes gracias a una propuesta sabrosa y bien elaborada. Carta muy del gigante asiático a base de dumplings caseros, tofu y verduras y variados platos de arroces y pasta y de carne y gambas. También para llevar.



La Esquina del Arrabal

Recogido bar de amplias cristaleras y buen ambiente ubicado en un córner de esta transitada calle peatonal poblado de buenos y sustanciosos pinchos. Vinos y tapas, platos de día, hamburguesas y ensaladas. Animada terraza de coloristas mesa y sillas. También desayunos.



Arrabal 11

Concurrido bar de tapas y picoteo de ambiente agradable y familiar ubicado en la calle peatonal de la que toma el nombre. La barra, poblada de sabrosos pinchos, es toda una tentación a la que es fácil sucumbir. Mini hamburguesas, solomillos, perritos de rabas y roscas variadas sobresalen en una carta escueta pero equilibrada. Plato del día y habitual tapa de queso parmesano con picos. Buen y eficaz servicio. Recomendable reservar fines de semana y festivos. Ofrece un 20% de descuento en todas las consumiciones de 17 a 19 horas, de lunes a viernes.



Río de la Pila, 17
Tlf. 629 112 888
Menos de 25 €
Abierto todos los días



Río de la Pila, 18
Tlf. 942 363 796
Cerrado domingo y lunes
Entre 25 y 40 euros



Del Medio, 17
Tlf. 942 792 806
Cerrado miércoles
Entre 25 y 40 euros

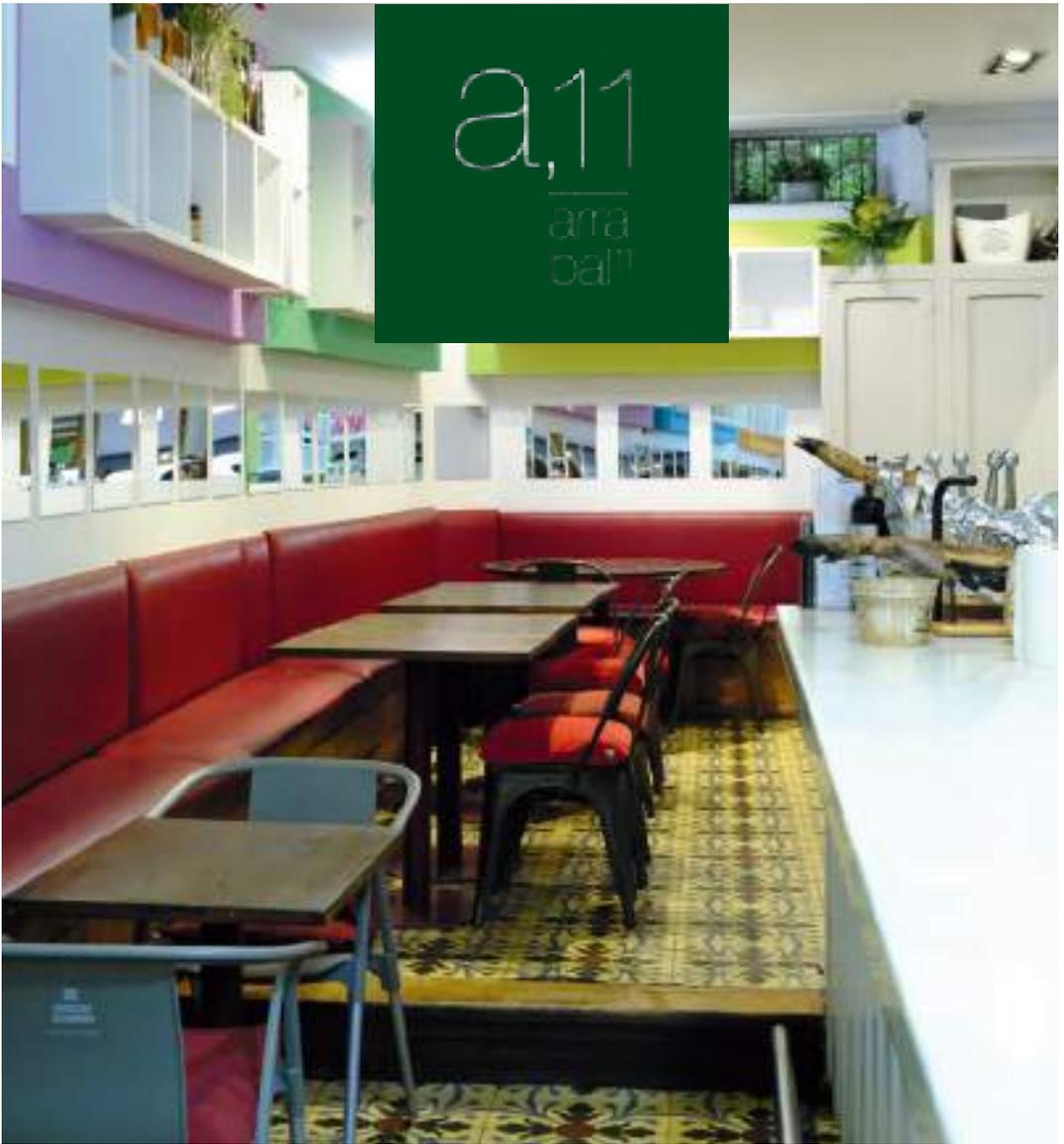


Arrabal, 20
Tlf. 678 314 865
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Arrabal, 11
Tlf. 942 030 616
Cerrado domingo noche
Menos de 25 euros





Arrabal, 11 · Santander
Tlf. 942 030 616  



Solo Masamadre

Local esquinero con calle peatonal de animada terraza, diseño *cool* y amplio horario que apuesta por un formato de *fun food* con el compromiso de ofrecer productos de calidad al mejor precio. Carta muy personal con pizzas y hamburguesas gourmets en la que no faltan propuestas de pasta fresca, ensaladas variadas y algún que otro guiño a la cocina mexicana. Menú del día. También en la calle Alonso Ercilla, 4.

La Tuta

Establecimiento de bella factura con puertas a dos calles peatonales y amplia terraza abigarrada de mesas y sillas. Carta de típico picoteo santanderino en el que destaca el pulpo.

Bocarte

Este local de bonita factura y reciente apertura viene a llenar el hueco libre de esta concurrida y pequeña calle peatonal repleta de tiendas y bares. Una barra alta deja a la vista su variada y tan sorprendente como apetitosa oferta de pinchos y otros bocados en miniatura y con mucho arte.

El Apapacho Café

Victor García conduce con gancho este agradable local en piedra y ladrillo de herencia mejicana (su nombre significa acariciar con el alma en la lengua náhuatl) que ofrece desayunos y raciones de corte clásico con algún guiño esporádico a la cocina de México. Terraza con mesas altas.

La Cátedra

Reducido y frecuentado bar de tapas y pinchos ubicado en una calle peatonal y heredero del mítico local regentado durante décadas por José y Mari del que aún conserva el nombre. Acertada decoración y resolución de espacios para una propuesta culinaria clásica pero efectiva. Cumplida oferta de raciones para compartir en la que ocupan un lugar reservado las mollejas de lechazo, los quesos, los revueltos y las ostras, solas o en compañía de blancos o espumosos. También desayunos.



Marina, 1
Tlf. 942 215 524
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Del Medio, 4
Tlf. 942 074 225
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Del Medio, 11
Tlf. 636 775 509
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



Del Medio, 7
Tlf. 615 609 888
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Del Medio, 5
Tlf. 942 760 126
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





El Diocesano

Recogido local de nueva dirección y agradable terraza consagrado a las tapas y raciones de delicatessen. Acertada oferta de quesos y embutidos, ensaladas y sartenes. Atento servicio.



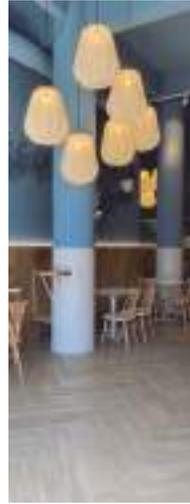
Vermutería de Vico

Este visitado bar de holgada terraza a tiro de piedra del Centro Botín envuelve su apreciada y reconocida oferta de preparados y deliciosos vermú con un buen puñado de raciones clásicas del mar y de la tierra y diverso laterío de calidad.



La Gloria de Carriedo

José Antonio 'Cuco' Martín Miranda apadrina este cuidado local de barra azulejada y techos altos ubicado en una espaciosa calle peatonal a un paso de la zona comercial y de la bahía. Abierto desde primera hora de la mañana, ofrece una reconocible y variada carta de raciones y tapas, además de diferentes mini platos, hamburguesas y sándwiches. Amable servicio. Terraza con media docena larga de mesas y taburetes altos.



Amarella Café & Bistro

El último en llegar al barrio, este local en dos alturas de agradable estampa ofrece una carta de corte clásico adaptada a todos los momentos del día. Amplio horario desde primera hora de la mañana y atractiva propuestas de pinchos y raciones, ensaladas, molletes crujientes y hamburguesas. Espaciosa terraza.



Bar Cos

Original propuesta de atmósfera marinera con dos ambientes bien diferenciados en función de cuál sea la puerta de entrada elegida: Al oeste, desayunos y copas a medida que caen las horas; al sur, animada y colorista terraza para disfrutar de vinos, cañas y picoteo enfrente del ferry. El comedor, en la parte superior, propone una carta corta y atractiva con especial atención a platos y raciones clásicas y a los pescados del día. Menú degustación. Muy concurrido a la hora del aperitivo.



Cádiz, 20
Tlf. 942 758 281
Cerrado domingo
Menos de 25 €



Cádiz, 18
Tlf. 942 403 553
Cerrado domingo tarde y lunes
Menos de 25 euros



Cádiz, 12
Tlf. 942 215 081
Cerrado domingo noche
Menos de 25 euros



Calderón de la Barca, 17
Cerrado domingo y festivos
Menos de 25 €



Calderón de la Barca, 11
Tlf. 942 074 747
Cerrado domingo noche
Entre 25 y 40 euros





El Machi Ida y Vuelta

Este sugerente y atractivo restaurante en dos alturas, considerado la taberna marinera más antigua de la ciudad, abre al mundo su clásica oferta gastronómica de productos ecológicos y pequeños productores locales para proponer, en un mismo espacio, diez cocinas de otros tantos países. Recetas aportadas por todo el equipo para traer los mejores platos de Tailandia, Méjico, Vietnam, la costa oeste de África, India, Líbano, pizzas y pastas de Italia, finas burgers de Francia, sushi y pokes surferos. Diez en uno. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.



Mr. Uchu

Esta sucursal de Mr. Uchu replica con éxito la fórmula de comida fusión de clara vocación mejicana que sus propietarios Miguel y Ángela ya ofrecen en su conocido local de Jerónimo Sainz de la Maza. Ceviches, ensaladas, costillas, arroces... También pinchos de factura local y desayunos desde las 7 de la mañana. Interesante menú degustación y comida para llevar.



El Hostel & Co

Bar en esquina de amplias cristaleras ubicado en la estación de Renfe con varios ambientes y una llamativa decoración en la que sobresalen antiguos cascos de traineras y bicicletas colgadas del techo o viejos sillones de barbería. Amplia carta con oferta de raciones, pinchos y picoteo desde antes del alba y respetable menú diario. Servicio amable y diligente.



Calderón de la Barca, 9
Tlf. 942 218 722
Cerrado domingo tarde y lunes
Entre 25 y 40 euros



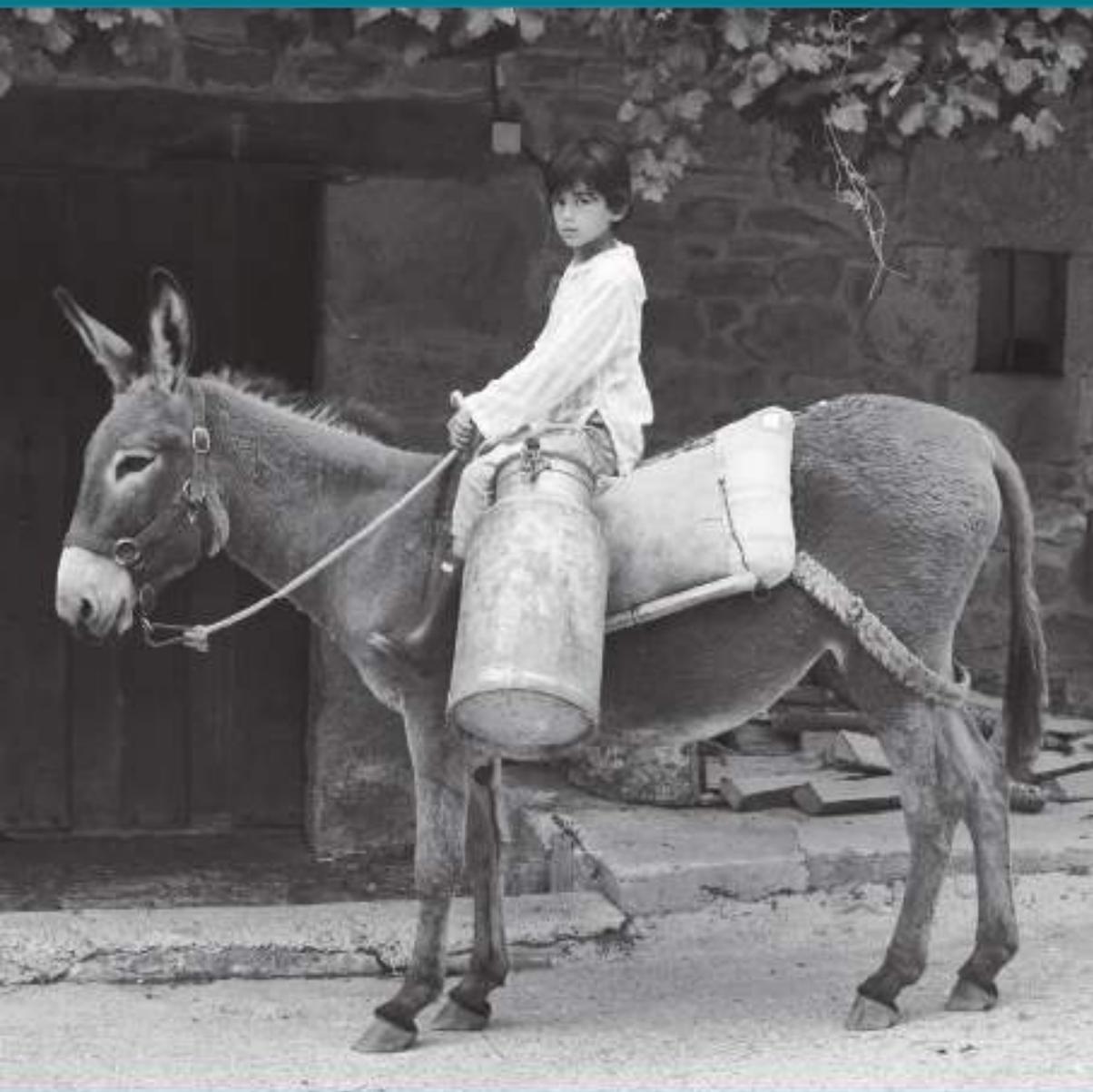
Ruamayor, 5
942 148 006
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Atilano Rodríguez, 5
Tlf. 649 402 736
Abierto todos los días
Menos 25 euros




QUESOBA
CHEESE BAR



Mercado del Este · Santander

Mercado de San Miguel · Madrid

Sangas, 10. Soba · Cantabria

Tlf. 620 463 182 · www.quesoba.com ·  

TELEFÉRICO DE FUENTE DÉ



El desfiladero de la Hermida, con más de 20 kilómetros de longitud y paredes que alcanzan los 600 metros de altura, es la angosta vía de entrada a la comarca de Liébana. Al final de la carretera, dejando atrás los pintorescos pueblos de Potes y Mogrovejo, un circo glaciar se levanta imponente frente al visitante que se topa irremediamente **con el teleférico de Fuente Dé: la única infraestructura de transporte por cable directo al corazón del Parque Nacional Picos de Europa.**

Esta instalación, gestionada por la empresa pública Cantur, atrae cada año a más de 240.000 personas que ascienden desde los 1.100 metros de la estación inferior a los 1.823 metros de altitud de la cota superior. En menos de **cuatro minutos** salvan un **desnivel de 753 metros** en un recorrido por un cable de **1.150 metros de longitud** suspendido sin apoyos, factor que lo diferencia de otros transbordadores similares.

Tras la vertiginosa experiencia, las cumbres de los Picos de Europa reciben al visitante con el **mirador de El Cable**, un balcón con suelo de rejilla, y una panorámica que permite observar la Cordillera Cantábrica y el macizo central de los Picos de Europa. Desde este punto se pueden distinguir algunas de las cumbres más significativas de la zona como son Peña Remoña, Pico San Carlos o Peña Olvidada.

La **oferta de actividades** para realizar en el entorno de Fuente Dé es muy amplia y cambia por completo en función de la época del año. En invierno, la nieve viste el paisaje y las rutas con raquetas son la experiencia perfecta. Quienes visiten los Picos de Europa en primavera, verano y otoño, podrán elegir entre un enorme abanico de actividades de turismo activo: rutas de senderismo, BTT, vías ferratas, rutas a caballo...

Entre los meses de junio y octubre – fechas variables cada temporada en función del clima– es posible alojarse en pleno



corazón del parque. A 4 km del Teleférico de Fuente Dé y a una altitud de más de 1.600 metros, el **hotel Áliva**, antiguo refugio de montaña convertido en hotel de tres estrellas y gestionado también por Cantur, ofrece una propuesta alojativa en la que la desconexión y el paisaje son los claros protagonistas. Además, se puede disfrutar de la cocina tradicional a base de productos locales. Es el punto de partida perfecto para iniciar distintas rutas y explorar los Picos de Europa.



¿Sabías que...?

- **Picos de Europa es el primer Parque Nacional de España**, declarado en 1918 como ‘de la Montaña de Covadonga’ y en 1995 como ‘Picos de Europa’ integrando la totalidad de la cadena montañosa.

- **La instalación primigenia del teleférico** surgió a finales del siglo XIX de la necesidad de un transporte por cable que respondiera a la **intensa actividad minera de la zona** y que transportara la blenda extraída desde la bocamina, ubicada en mitad de la ladera de la montaña. Esta primera infraestructura no tenía motor, por lo que el vagón descendía por el propio peso del mineral.

- Cerca de la estación inferior del teleférico, en una gran campa al pie de los Picos, todavía se conservan algunos restos de la estructura de la **tolva** donde llegaba el mineral.

- El circo glaciar es el punto en el que **nace el río Deva** en forma de cascada. Parece que el lugar pueda recibir su nombre por ser la ‘fuente de’ este río cuyo curso discurre entre Asturias y Cantabria.

- En **1966** se acondiciona el teleférico para uso turístico. Cada cabina del teleférico de Fuente Dé tiene capacidad para transportar a **20 personas** y está preparado para **funcionar en condiciones de alta montaña**, de manera que no le afectan fenómenos como las temperaturas extremas, la humedad o las tormentas.



sardinero y alrededores

Al arrullo del mar Cantábrico, el inicio del sigloXX alumbró el nacimiento de esta zona a la que por aquel entonces la burguesía española y las clases acomodadas acudían atraídos por la incipiente moda del veraneo y los beneficios saludables de los baños de ola. Hoy, más de cien años después, esta extensa parte de la ciudad se ha convertido en un enclave turístico de referencia y en la residencia permanente de los santanderinos de mayor poder adquisitivo. Playas de fina arena que invitan a largos y reparadores

paseos por la orilla del mar dibujan un contorno sobre el que se perfilan plazas, paseos marítimos y bulevares en los que los paseantes encuentran el refugio y el sosiego que le ofrece una restauración cuidada y atenta a las nuevas tendencias. Desde los aledaños de la playa de Los Peligros hasta el Faro de Cabo Mayor y sus barrios adyacentes, todo un recorrido por los sabores, olores y texturas que ofrecen las más diversas y actuales recetas gastronómicas. De aquí y por qué no, también de otras partes del mundo.



Los Infantes Gourmet

Restaurante de consolidada trayectoria con una clara apuesta gastronómica escorada hacia los productos del mar y los arroces, que constituyen su auténtica especialidad. Buena oferta y variedad de platos con un servicio esmerado y muy profesional. Recomendable reservar. Dispone de comedor privado.

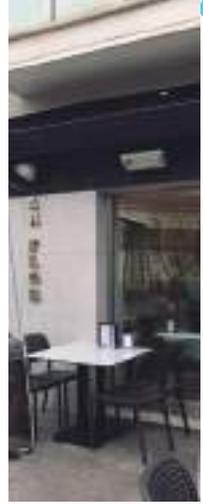
Avda. Maura, 21

Tlf. 942 074 300

Cerrado domingo noche y martes

Entre 25 y 40 €





A son de mar

Este pequeño reducho de cocina casera de impecable gestión familiar y herencia gallega cede todo el protagonismo a sus clientes, a los que invita a que elijan la comida por encargo. Los clientes proponen (con antelación suficiente) y ellos disponen. En carta, cuidada selección de platos de aquí para compartir –ojito al pulpo a feira– varios de cuchara y otros tantos de carne de cerdo –zorza, raxo, oreja...–, amén de variados sustentos de la granja. Concurrida terraza.

Abel

Pequeño local ubicado no muy lejos del campus universitario de cocina casera y muy sabrosa que cada día goza de más adeptos, y no solo entre los vecinos del barrio. Platos marineros bien elaborados dan lustre a una carta reconocible con sabor a mar, en la que triunfan sus arroces. Abierto sólo a mediodía suele ofrecer por encargo las mejores y más crujientes alitas de pollo fritas de la ciudad. Amable servicio y ambiente familiar.

Maula

Este nuevo espacio que toma el testigo de El Baruco propone una sugerente y holgada carta de picoteo, además de otras propuestas más contundentes o para comer con las manos. También desayunos y meriendas con variedad de tostas, cositas más dulces o bebidas calientes, zumos naturales o bowls saludables. Amplia terraza en mitad de la Plaza de San Martín.

La Caseta de Bombas

Pegado al mar, este establecimiento del Grupo Deluz y Compañía ocupa el lugar histórico y privilegiado que durante 80 años estuvo reservado a las bombas para achicar agua del dique seco. Cocina abierta y separada –los platos fríos se elaboran a parte, en una pequeña barra rectangular– con sugerentes propuestas de carnes ecológicas, pescados traídos de la lonja y ensaladas. Picoteo en barra. Banco corrido en el exterior pegado a la fachada sur. Recomendable reservar. Distinguido con un ‘Solete’ en la Guía Repsol.

La Flor de Miranda

Amplio y luminoso bar restaurante situado en el Alto de Miranda que ofrece una cocina tradicional con toques modernos. Carta con predominio de todo tipo de mariscos de extraordinaria calidad, pescados, arroces y carnes en la que tampoco faltan los platos de temporada y de cuchara. Menús para grupos y también de degustación de noche. Sirve desayunos. Cuenta con salón privado y amplia terraza a dos calles. Servicio de parking gratis para clientes.



Bajada de la Encina (Grupo Pinares, 4B)
Tlf. 634 529 675
Cerrado lunes, M, J y D tarde
Entre 25 y 40 euros



Fdo. de los Ríos, 62
Tlf. 942 313 503
Abierto hasta 19,30 h.
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros.



Avda. de Reina Victoria, 39
Tlf. 942 942 423
Cerrado domingo tarde
Entre 25 y 40 euros



Gamazo, s/n
Tlf. 942 742 668
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Avda. Gral. Dávila, 2
Tlf. 942 281 081
Abierto todos los días
Más de 40 euros





Max Sports Café

El templo para comer en familia y disfrutar a la vez de tu deporte favorito en alguna de las numerosas pantallas que aparecen repartidas por los diferentes ambientes de este local emplazado en un entorno privilegiado en medio de un frondoso pinar. Comida de tendencia tex mex sin grandes pretensiones pero de correcta elaboración y precios ajustados. Amplia terraza y ludoteca para los más pequeños.

El perro de San Roque

Este nuevo, elegante y sofisticado establecimiento gastronómico propone una apetecible oferta culinaria que varía en función de que el espacio elegido sea el patio abierto a la calle, más informal y para cualquier momento del día, o la sala principal. Carta con variados entrantes con cabida por igual para platos del mar y de la tierra. Pequeña tienda de productos gourmet algunos de los cuales también se pueden consumir en el local.

De Morro Fino

Restaurante de distinguida decoración y apreciable cocina ubicado en los bajos del Hotel Rocamar, a pie de la boca norte del túnel de Tetuán. Platos clásicos con toques modernos y sugestivas propuestas de mercado. También raciones y desayunos. Amplia terraza y servicio muy atento y profesional.

Abra Sardinero

Interesante restaurante de amplio horario y espectro con dos espacios diferenciados que aúnan una original y sugerente cocina pegada al terreno en la que tampoco faltan algunas sabrosas y creativas referencias internacionales. Carta recogida en la que priman los entrantes para compartir y una selección de arroces. También ofrece un completo menú diario, incluidos fines de semana, y un menú de bar de lunes a viernes a precio reducido. Bonitas vistas al mar desde el comedor superior.

La Atalaya de Mayte

La experiencia de más de 38 años avalan a este restaurante ubicado muy cerca del mar que ofrece propuestas de temporada en un ambiente moderno presidido por las pinturas que cuelgan de sus paredes. Una cocina kilómetro cero, con productos 100% cántabros, para dar contenido a una carta corta aunque atractiva. Aceptan encargos para llevar. Amplia terraza con vistas al Cantábrico. Servicio de take-away.



Avda. de los Infantes, s/n
Tlf. 942 281 248
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Avda. Los infantes, 85
Tlf. 687 470 720
Cerrado lunes
Más de 40 euros



Los Castros, 41
Tlf. 942 551 612
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Plaza de las Brisas, s/n
Tlf. 942 690 117
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Panamá, 1
Tlf. 942 764 347
Cerrados miércoles y M, J y D tarde
Entre 25 y 40 euros





EL PERRO DE
San Roque



Avda de los Infantes 85, local 8
Tlf. 687 470 720  



Balneario de la Concha

De privilegiada ubicación sobre la playa de la Concha y con excelentes vista sobre el arenal y el mar Cantábrico, este restaurante de decoración minimalista ofrece una gastronomía de claro corte mediterráneo. Carta con propuestas para compartir frías o calientes y una selección de tapas en la que destacan las ensaladas frescas, los arroces, las carnes selectas y los pescados del Cantábrico. Picoteo y medias raciones. Menú infantil. La terraza, distinguida con un 'Soleté' en la Guía Repsol.

BNS Street Food

Este local a pie de playa y con el mar por bandera aparca la noche loca para convertirse en una moderno y atractivo local de comida gourmet e internacional. Hamburguesas, pizzas, postres caseros y sugerentes platos de tendencia definen el estilo de este renovado y acogedor espacio que también ofrece buenos tragos hasta la madrugada y un escogido elenco de cervezas artesanas.

Maremondo

Espacioso restaurante a pie de la Primera playa de El Sardinero con productos gastronómicos regionales, nacionales e internacionales. Sopas, guisos y arroces planean en una carta ajustada con presencia mayoritaria de pescados de la costa cantábrica y carnes. Menús del día y degustación. Gastrobar para picar o tomar algo de una forma más informal a cualquier hora del día. Amplio horario desde primeras horas de la mañana. Tienda gourmet con más de 400 productos.

Deluz

Espectacular restaurante concebido en el que durante años fue un chalé familiar de hermoso jardín y nobles estancias. Década y media después de su apertura, la apuesta del Grupo Deluz pasa por dejar la puerta abierta para que los clientes se sientan como en casa y disfruten de una sugerente comida solo, en grupo o en pareja. Carta de temporada con espacio para el picoteo, las entradas calientes, los pescados de la lonja santanderina o las carnes de los montes de Cantabria. Dispone de menús de día y noche y también uno de degustación.

La Primera

Este nuevo café restaurante de acristalada entrada ubicado en los bajos del Gran Casino Sardinero abre carta con un amplio abanico de clásicas raciones para compartir a los que añade un puñado de arroces y variadas referencias de carnes y pescados, además de ensaladas, sartenes y platos combinados. Abierto desde las 9 de la mañana.



Reina Victoria, 46
Tlf. 942 290 919
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Reina Victoria, 46
Tlf. 942 290 919
Abierto todos los días
Menos de 25 €



Plaza de Italia, s/n
Tlf. 942 273 034
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Ramón y Cajal, 18
Tlf. 942 290 606
Abiertos todos los días
Más 40 euros



Plaza de Italia
Tlf. 942 401 633
Abiertos todos los días
Entre 25 y 40 euros





Al Norte

De la mano de Eduardo Pellón, este atractivo establecimiento, heredero de la antigua heladería La Italiana, propone una sugerente oferta gastronómica centrada en el producto de temporada. Variedad de pinchos y ricas propuestas de picoteo con el pincho de tortilla, las croquetas caseras o las rabas de calamar como bandera. Amplia terraza y horario ininterrumpido desde las 9 a.m.

Las Cántabras Gastro Bar

Este reconocido comercio de alimentación con más de 150 años de experiencia se consolida en la hostelería con un bonito establecimiento gastronómico de cuidado interiorismo en el que ofrece una amplia selección de los productos gourmet que despacha en la tienda anexa. Cerca de un centenar de referencias de vinos envuelven una variada propuesta de picoteo, platos, raciones y laterío de calidad. Amplia y soleada terraza y atento servicio.

Bar Caribe

Aunque no es un restaurante, este espacio minúsculo pero de amplia terraza ofrece deliciosas hamburguesas, perritos, embutidos de calidad y algunas que otras raciones y bocadillos, además de ricos productos enlatados. Famoso y muy concurrido para tomar una copa, que sirven con esmero y profesionalidad.

La Cañía

Todo un clásico de El Sardinero que incluso da nombre a esta mini zona de la ciudad. Remozado con criterio hace unos años, este restaurante de holgado comedor propone una cocina tradicional centrada en una selección de carnes y pescados del Cantábrico sin olvidar los guisos y pucheros. Variedad de raciones y cazuelitas. Menús del día, express y también infantil. Amplia terraza. Muy frecuentado a la hora del aperitivo y de los vinos vespertinos. Amplio horario.

Dondenando

Apretado entre dos restaurantes, este local en madera y piedra de planta cuadrada ofrece viandas clásicas servidas en raciones, entrepanes y platos combinados, además de hamburguesas, sándwiches y perritos. Cuatro mesas con bancos corridos en el interior y amplia terraza. Animada barra y selecta bodega. También desayunos.



Plaza de Italia, 1
Tlf. 942 041 633
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 €



Plaza de Italia, 1
Tlf. 635 624 990
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 €



Joaquín Costa, 45
Tlf. 942 273 067
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Joaquín Costa, 45
Tlf. 942 270 491
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Joaquín Costa, 43
Tlf. 670 245 014
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





Gastrobar Costa 43

Este coqueto y pequeño restaurante rojo por fuera y blanco por dentro, ubicado en los bajos del antiguo hotel Castilla –hoy rebautizado Hostería Santander–, ofrece una atractiva carta de picoteo informal con abundancia de pinchos, ensaladas y hamburguesas gourmet. Raciones clásicas sin grandes novedades pero efectivas. Solicitada barra, amplia selección de vinos y espaciosa y colorista terraza.



Alamar

Daniel Alonso y Rafael Malo apadrinan este recogido y coqueto local de bella factura que ha venido a completar con mucho acierto la variada oferta de esta popular zona de El Sardinero. Dos pequeñas terrazas al abrigo de los vientos del nordeste sirven de antesala para un espacio de ambiente marinero decorado en maderas y puertas en blanco en el que sobresale los restos de un antiguo pantalán de Puertochico. Carta corta con propuestas muy locales a precios ceñidos.



La Bodega

Local con cerca de cuatro décadas de historia y una remozada imagen más moderna y actual. Propuestas de corte clásico para un picoteo informal acompañan a un puñado de sugerencias de la casa del mar y de la tierra. Menú diario y de fin de semana. Terraza.



Casa Revert

Mesón de ambiente rústico y techos bajos enclavado a unos pasos del campo de fútbol y cerca de las playas de El Sardinero. Envueltas por vinos y cajas, las mesas de manteles de cuadros azules y blancos invitan al comensal a probar viandas de la mar y la tierra elaboradas con sencillez y buen gusto. Apropiado para pequeños grupos y comidas en familia para compartir o de picoteo. Apreciable menú y servicio cordial. Sede de la peña taurina del rejoneador Pablo Hermoso de Mendoza.



Parrilla Ginés

A unos pasos de las playas y del campo de fútbol de Sport de El Sardinero, este establecimiento de amplios salones y terraza cubierta está especializado en potajes y cocidos, así como en carnes y otras clásicas viandas a la parrilla. Periódicamente organiza jornadas gastronómicas. Generosa bodega, menús diarios y especiales para grupos. Fácil aparcamiento.



Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 282 009
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 790 009
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Joaquín Costa, 41
Tlf. 942 271 053
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Stadium, 2
Tlf. 942 281 806
Cerrado domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Avda. Castañeda, 15
Tlf. 942 281 020
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



A photograph of a restaurant interior. In the foreground, several tables are set with white tablecloths, white plates, silverware, and various glassware. A pink upholstered chair is visible in the background. The lighting is warm, with pendant lamps hanging from the ceiling. A window on the right side shows an outdoor view.

Los Infantes
gourmet

Avda. Maura, 21 · Santander
Tlf. 942 074 300 [f](#) [i](#)

A photograph of a gastro bar interior. The space features a bar with a blue base and a wooden top. The bar is stocked with various bottles. In the foreground, there are several tables with white tablecloths and light-colored chairs. The lighting is warm, and there are plants and decorative elements on the walls.

costa 43
gastro bar

Joaquín Costa, 43 · Santander
Tlf. 942 282 009 [f](#) [i](#)



El Parque de Trueba

Establecimiento de ambiente familiar y generosa terraza protegida por cristaleras a dos pasos de la playa. Amplio horario y sugerente menú diario a elegir entre diez platos. También de fin de semana y festivos.

El Serbal

De Puertochico a la arena de la Segunda playa de El Sardinero. Este restaurante con estrella Michelin y un Sol Repsol ha mudado su continente a la primera planta de un edificio con el mar por testigo, pero no su seductor contenido. Esmerada cocina con toques actuales elaborada a partir de los más selectos productos. Dos menús – gastronómico y degustación– y una seleccionada carta dan pie a una extensa y cuidada bodega con cerca de 800 referencias. Variedad de panes artesanos y cumplidos carros de cafés e infusiones.

Querida Mar

Con la vista puesta ora en el plato, ora en la playa, este luminoso bistró de sutil y agradable interiorismo ofrece una cocina de mercado presidida por la calidad y los productos de temporada. Menú diario y pequeña terraza en el paseo. También desayunos a partir de las 9 a.m. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

Acuario

Marisquería con cocedero propio con una amplia y escogida selección de mariscos y pescados frescos. Manjares del mar a precios contenidos. Agradable terraza.

Panorama

Este elegante y moderno espacio del Hotel Chiqui, ubicado al final de la Segunda playa de El Sardinero, conjuga gastronomía y diseño para crear una atmósfera cosmopolita que cambia según avanza el día. Amplio horario para disfrutar de una elaborada cocina de aquí con toques de fusión. Seductora carta elegantemente vestida con una buena colección de entrantes, pescados y carnes, además de con arroces y platos de cuchara. Menú infantil



Avda. Manuel García
Lago, 2
Tlf. 942 271 032
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



Avda. Manuel García
Lago, 1
Tlf. 942 222 515
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40 euros



Avda. Manuel García
Lago, 1
Tlf. 633 164 536
Cerrado domingo
noche y lunes
Entre 25 y 40 euros



Gregorio Marañón, 1
Tlf. 942 277 127
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



Avda. M. García
Lago, 9
Tlf. 686 388 007
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros





APERTURA

1 DE MAYO

Chiringuito El Puntal

Playa de El Puntal
Info vía WhatsApp 633 380 582

No se admiten reservas





El Sacacorchos

Este local al abrigo de soportales ofrece una cocina desenfadada desde primeras horas de la mañana. Ensaladas, raciones, sartenes, tortillas, sandwiches, tablas de quesos y embutidos y hamburguesas colman una carta en la que también hay sitio para platos combinados. Terraza cubierta.

La cocina de Matute

Este pequeño y sencillo pero agradable establecimiento con mesas en la calle al abrigo de un soportal dispensa una cocina de delicias caseras con protagonismo especial para las pizzas y milanesas de ternera, además de diferentes variedades de empanadas argentinas y tacos de cochinita pibil. También para llevar.

Golf Matalañas

Desahogado restaurante de magnífica terraza que este verano ha reabierto de nuevo sus puertas para ofrecer una cocina muy reconocible con raciones y platos clásicos bien elaborados. Menú diario y servicio esmerado y eficaz. Abierto desde las 8 a.m.

Hipódromo de Suso

Establecimiento con sabor a club deportivo de amplios salones y holgada terraza regentado por el veterano hostelero Jesús Gómez Oláiz, Suso. Cocina tradicional y de mercado con un toque de autor para saborear en varios menús y la especialidad marca de la casa: el menú de carta 'barra libre', una especie de buffet con gran variedad de platos a elegir hasta saciarse. También disponible para niños por doce euros. Fácil aparcamiento.

El Barco

Amplio local levantado en torno a un barco pesquero con varios ambientes y salones de generosas proporciones. Cocina clásica para una carta basada en raciones y platos tradicionales en la que hay espacio para casi de todo, incluido las especialidades de caldereta de pescado y arroces. Dispone de terrazas cubierta y al aire libre y de zonas chill-out e infantil. Varios menús, también para grupos. Comidas de empresa y celebración de eventos. Fácil aparcamiento.



Dr. Diego Madrazo, 21
Tlf. 942 534 294
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Avda. Dr. Diego Madrazo, 9
Tlf. 942 873 352
Cerrado lunes y D y M tarde
Entre 25 y 40 euros



Avda. del Faro s/n
Tlf. 942 550 923
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Avda. del Faro, s/n
Tlf. 942 393 433
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Avda. del Faro, 24
Tlf. 942 391 760
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros





Inés Diego de Noval, 31 · Cueto · Santander
Tlf. 942 393 203  



Conde Luna

Restaurante con más de medio siglo de trayectoria a caballo entre el Faro de Cabo Mayor y Cueto que ofrece una cocina clásica con tonos contemporáneos en la que destacan los pescados y carnes de calidad, además de una correcta selección de mariscos del Cantábrico. Buenos platos de cuchara, embutidos de renombre y apetitosos postres caseros. Menús y acertada carta de vinos. Amplios salones y terraza para eventos. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

La Lola

Javier Gómez, miembro de una saga de comerciantes cuetanos, tutela con gancho y simpatía este sencillo y acogedor restaurante de barrio heredero del que hace más de medio siglo montó su abuela Lola. Una barra alegre y bulliciosa, dos terrazas y un comedor en tonos lilas acogen en una carta que promedia carnes y pescados y en la que descollan un premiado cocido montañés, además de diferentes guisos de alubias con jabalí y fabes asturianas. Apetitoso menú diario y de fin de semana.

El Pozo

Con Lourdes García al frente, este clásico restaurante asador de Cueto de larga tradición familiar sigue siendo una de las apuestas seguras para quienes buscan marisco a precios razonables. Parrilladas de carne y las especialidades en arroces y paellas completan una propuesta culinaria sencilla pero efectiva. Amplios salones interior y exterior y menús especiales para eventos y celebraciones. Sirve paellas de encargo. Fácil aparcamiento en las proximidades.

La Nuncia by Sergio Toca

El chef Sergio Toca pilota con acierto este pequeño y centenario local en el que ofrece una carta concisa pero muy sabrosa repleta de guiños a la gastronomía asiática y canaria. Cocina fusión con sabor a la tierra. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

La Frontera

Todo un clásico en esta zona alta de la ciudad de fiel y alegre clientela que el pasado año celebró su décimo aniversario. Raciones clásicas, platos de huevos y pepitos para acompañar a cervezas, vinos y tragos en buena ambiente y mejor compañía. Amplio horario desde las nueve de la mañana y concurrida terraza.



Inés Diego
del Noval, 11
Tlf. 942 391 716
Cerrado miércoles
Entre 25 y 40 euros



Inés Diego
de Noval, 31
Tlf. 942 393 203
Cerrado lunes noche
y martes
Menos de 25 euros



Inés Diego
de Noval, 60
Tlf. 942 030 490
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



C/ Arriba, 67
Tlf. 942 398 697
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Jorge Sepúlveda, 9
Tlf. 942 394 979
Abierto todos los
días
Menos de 25 euros



LA FRONTERA



Jorge Sepúlveda, 9 - 39012 - Cueto - Santander

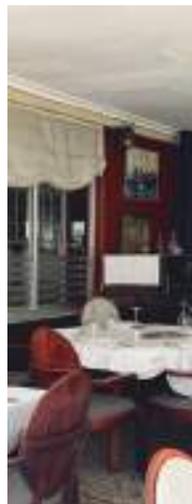
Tlf. 942 304 979  



barrio pesquero y alrededores

El Poblado Pesquero de Sotileza, más conocido como Barrio Pesquero, es un popular barrio que inició su andadura poco antes de la mitad del siglo pasado, cuando se trasladaron aquí buena parte de los pescadores que antes vivían y trabajaban en Puertochico. Bloques de edificios de no más de tres plantas organizados en torno a un patio central dan forma y vida

a este barrio de profundo sabor marinero. Sin apenas comercio, el barrio es toda una invitación a degustar arroces, pescados y mariscos del Cantábrico en alguno de los restaurantes que se agolpan al final de la calle. Ambiente sencillo y familiar donde saborear una cocina marinera elaborada con mimo y sapiencia por las gentes de la mar.



Peña Candil

Restaurante de inspiración y claro ambiente marinero ubicado en una placita a espaldas de la calle Castilla y muy cerca de las estaciones de tren y autobuses. Pescados y arroces, con atención especial al de bogavante, sobresalen en una cocina de temporada pegada al mar, bastante honesta y muy reconocible. Servicio profesional.

Neptuno Santander

Restaurante en esquina –enfrente del nuevo Centro Cívico Tabacalera– de cuidado ambiente marinero ofrece una amplia carta y un selecto picoteo con siete deliciosas variedades de croquetas caseras, entre otras ricas propuestas. Cocina de temporada con protagonismo para los pescados del norte y mariscos del Cantábrico, además de diferentes variedades de arroces y carnes hechas en parrilla con piedra volcánica. Apetitosos y variados postres caseros.

Machinero

El chef Fernando Pérez y su mujer Ana Alonso han convertido este veterano restaurante en una referencia de la gastronomía local. Ubicado a un paso de la Biblioteca de Cantabria, el local ofrece una distinguida cocina tradicional con pinceladas modernas elaborada a partir de las mejores materias primas del mercado. Cada mes ofrece un tentador menú gourmet y todos los viernes presenta una más que interesante.

Gastrobar Los Arenales

Popular establecimiento de barra central y amplio horario que ofrece una sensata cocina 'non stop' desde las siete de la mañana los días laborables. Raciones para todos los gustos y variedad de ensaladas, hamburguesas y sándwiches, además de un buen surtido de sartenes y tablas de quesos y embutidos. Jovial y amable servicio.

La Nueva Gaviota

Un timón de madera y un gran mural de rederas preside el comedor principal de este espacioso y sencillo restaurante con casi 70 años de historia que abre plaza en el Barrio Pesquero. Las brasas y paellas cocinadas en la calle sirven de reclamo para clientes y curiosos. Mariscadas, arroces marineros y pescados del Cantábrico. Terraza cubierta. Servicio rápido y ambiente casero y familiar.



Pl. Progreso, s/n
Tlf. 942 313 025
Cerrado domingo
noche
Entre 25 y 40 €



Marqués
de la Hermida, 2
Tlf. 942 403 044
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Ruiz de Alda, 16
Tlf. 942 314 921
Cerrado domingo
Entre 25 y 40 euros



Castilla, 65
Tlf. 942 551 430
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Marqués
de la Ensenada, 32
Tlf. 942 221 006
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros





Los Peñucas

Restaurante regentado por Pin Peñucas, padre del ex futbolista cántabro Iván de la Peña –de ahí el nombre del local– especialista en cocina marinera. Más de medio siglo de tradición concentrada en unos fogones expertos en pescados y mariscos. Terraza y amplios salones con abundancia de fotos de ambiente futbolero. Trato amable y muy familiar y servicio rápido y profesional. Animado bar en el interior. Menús diario y para grupos.

El Vivero

Restaurante de toda la vida pero de nuevo emplazamiento, enfrente del que fuera su enclave tradicional. Propuestas muy de la zona basadas en los productos frescos del mar y las paellas y arroces. Amplio comedor interior en tonos azules y blancos con ventanas a la calle y terraza. Personal atento y eficaz.

La Gruta de José

Emplazado en una esquina de la plazoleta interior del Barrio Pesquero, este negocio de singular decoración y pequeñas hechuras a modo de cueva –el irregular techo de la gruta está realizado con mortero proyectado– propone sumergirse por una ruta marina y sus sabores a base de pescados y mariscos recién sacados del mar. Servicio cordial y menú degustación.

La Chullilla

Veterano y pequeño restaurante marinero con más de dos décadas de servicio que ofrece pescados y mariscos a precios razonables. Situado a la vuelta de la esquina de la fachada principal del barrio, este establecimiento de ambiente familiar y atento y eficaz servicio ofrece lo mejor de mar –sabrosos y recomendables los chipirones–, apetecibles raciones y deliciosos quesos. Parrilla y terraza cubierta habitualmente muy concurrida.

El Muelle

Restaurante de cocina tradicional y de mercado decorado en tonos blancos y azules y presidido por una gran foto de barcos pesqueros. El último en llegar a este popular barrio de la mano de Valentín González y Hugo Holanda, el local ofrece una carta variada con buenos productos de temporada en la que sobresalen los arroces y el pescado y los mariscos propios de lugar. Ambiente familiar y de grupos. Terraza cubierta.



Marqués de la Ensenada, 35
Tlf. 942 229 445
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Marqués de la Ensenada, 35
Tlf. 942 302 154
Cerrado miércoles y D, L y M tarde
Entre 25 y 40 euros



Plaza de los Cabildos, 9
Tlf. 942 134 718
Cerrado martes y miércoles tarde
Entre 25 y 40 euros

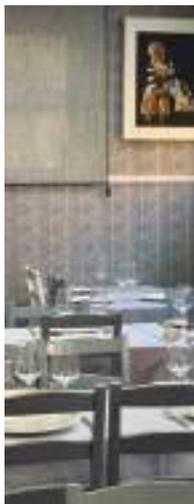


Avda. Sotileza, 36
Tlf. 942 313 655
Cerrado lunes y domingos tarde
Entre 25 y 40 euros



Avda. Sotileza, 36
Tlf. 942 364 217
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros





Casa José

Restaurante de cocina tradicional y de mercado decorado en tonos blancos y azules y presidido por una gran foto de barcos pesqueros. El último en llegar a este popular barrio de la mano de Valentín González y Hugo Holanda, el local ofrece una carta variada con buenos productos de temporada en la que sobresalen los arroces y el pescado y los mariscos propios de lugar. Ambiente familiar y de grupos. Terraza cubierta.

La Taberna de Vicente

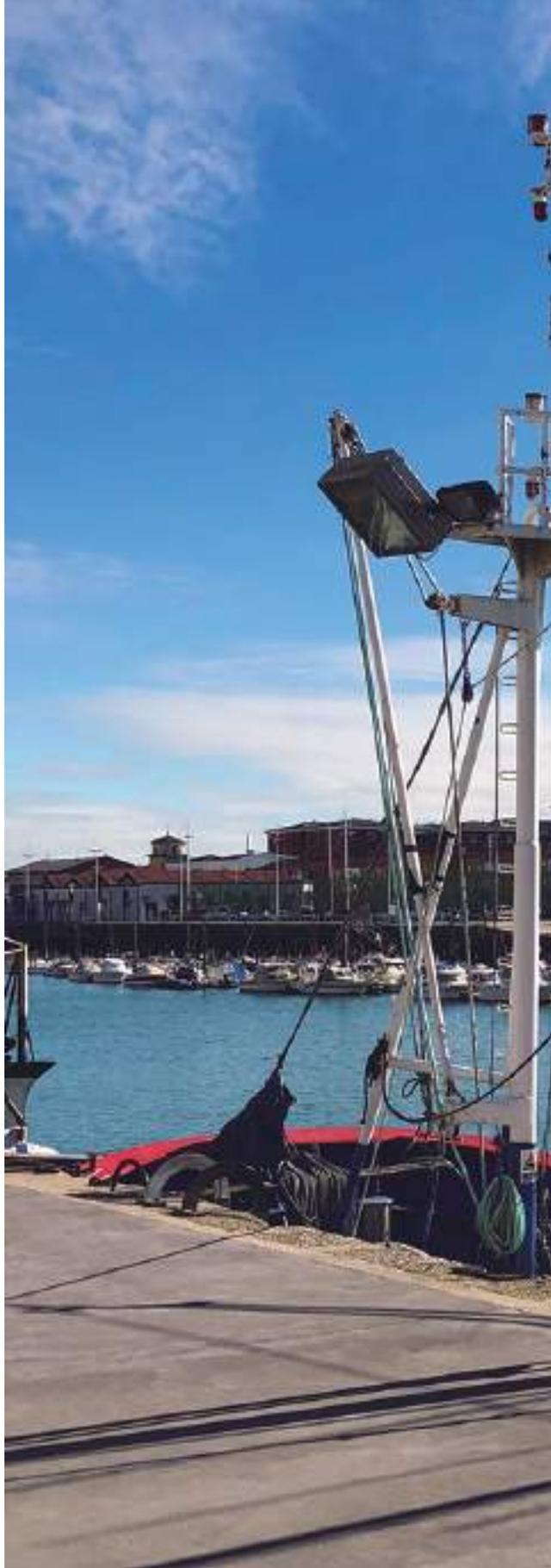
Suculentas carnes rojas de Cantabria y rape negro a la brasa reinan en la carta de este local apartado del bullicio del centro y cerca del Barrio Pesquero que goza de una fiel y numerosa clientela. Su propietario, conocido por su paellas y guisos gigantes, completa su tradicional oferta culinaria con sabrosas ensaladas y pimientos rojos recién asados. Fácil aparcamiento.



Plaza Cabildos, 1
Tlf. 942 135 381
Cerrado martes
Entre 25 y 40 euros



Capitán Palacios, 2
Tlf. 942 345 528
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros





La Florida, Alameda y adyacentes

La Florida, un amplio espacio de calles en torno al Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Santander (MAS), llevas años proyectándose como un barrio cultural sin que, por el momento, este anhelo se haya visto cumplido. Pese a ello, la reciente peatonalización de varias de sus arterias ha relanzado la tradicional oferta de restauración en esta zona de la ciudad,

que hoy se muestra más dinámica que nunca. Nuevos negocios, junto a otros remozados, abren nuevas posibilidades de ocio y marcan el camino hacia la desaparecida Alameda Primera, objeto de canciones populares, y Numancia, antesala de la Alameda Segunda o de Oviedo, a cuyos flancos florece una variada oferta comercial y hostelera.



Bodega Antonio

Considerado el primer restaurante de cocina mexicana de la ciudad, este negocio familiar de larga trayectoria ofrece en sus dos plantas platos de cocina tradicional española y auténtica casera mejicana. Tostas, tacos, enchiladas, chiles, carnitas, flautas y quesadillas componen una carta corta pero picante. Menús de lunes a viernes y mejicanos todos los días. Ambiente acogedor y servicio eficaz.

Taberna del Herrero

Amplio establecimiento de ambiente familiar y cocina de mercado a escasos metros del Museo de Arte Moderno y Contemporáneo de Santander y en un calle recientemente peatonalizada. Platos bien resueltos y variedad de raciones –muy ricos los torreznos de Pucela–, tapas y pinchos. Carta corta con atención especial a los guisos de carne. Dispone de menú del día, especial para grupos y también de fin de semana. Servicio atento y eficaz. Asador en Peñacastillo.

La Santanderina

Los hermanos Cristina y Nacho Ojea capitanean con criterio este acogedor establecimiento en dos alturas y espaciosa terraza abierto a pie del Museo de Arte Contemporáneo de Santander. Platos, raciones y picoteo para compartir en buena compañía y mejor ambiente. También desayunos.

La Repanocha

Ubicada en una animada calle peatonal, este local de largo recorrido y vigorosa clientela sigue fiel a su apuesta original de clásico picoteo, raciones y sartenes a precios accesibles. Oportuna oferta de vinos tintos y blancos. Terraza de mesas altas al cobijo de grandes sombrillas

La Jila

Este nuevo y espacioso local en esquina ubicado en el corazón de la remozada calle San Luis ofrece una extensa carta gobernada por clásicas raciones y ensaladas, además de algunas carnes y pescados. Buen ambiente y terraza en el callejón que comunica con la calle Burgos.



Rubio, 2
Tlf. 942 231 115
Cerrado domingo
y lunes noche
Menos de 25 euros



Rubio, 4
Tlf. 942 055 419
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



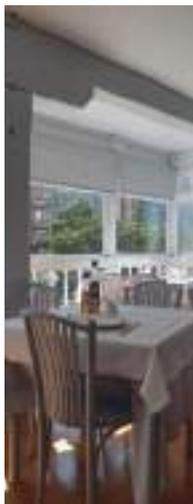
Rubio, 10
Tlf. 942 049 272
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Rubio, 12
Tlf. 942 186 049
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



San Luis, 13
Tlf. 942 402 800
Cerrado martes
Menos de 25 euros



El Castellano

Todo un clásico de la ciudad que desde no hace mucho luce una nueva cara de tonos más cálidos y agradables. Emplazado en una calle peatonal de intenso trasiego, este local de aspecto rústico destaca por una cocina tradicional de carnes y pescados y su selección de embutidos ibéricos, además de por su oferta de raciones y tapas. Dos comedores, el más amplio en la parte superior, dispensan la posibilidad de saborear buena comida en un ambiente acogedor. Menú diario y terraza amplia y concurrida. Todos los días, cocido montañés para llevar: 8,5 €

Bodega Montaña

Este encantador y vistoso local en verde reabre sus puertas con nueva gerencia y una sencilla pero contundente oferta de apetitosos platos entre los que brillan los pinchos a la brasa entre pan y pan, una variedad de huevos y patatas a lo pobre y un surtido de clásicas raciones para compartir, además de sugerentes propuestas de carnicería que hacen honor a su lema: ni guacamole ni hostias, callos. Plato del día entre semana. No hacen reservas.

Sidrería El Pegollu

Sugere local del Centro Asturiano en Cantabria. Cocina tradicional con predominio de platos y productos típicos de la comunidad vecina. Buena sidra y apreciable menú de martes a viernes.

Casa Mariano

Clásico establecimiento perteneciente al Grupo Picos de Europa de cocina sencilla y casera con un interesante menú diario a precio ajustado. Bancos y mesas de madera para saborear platos de hoy y de siempre sin demasiadas complicaciones. Embutidos ibéricos, raciones y cazuelitas. Dispone al otro lado de la calle, en la Alameda de Oviedo, de una amplia terraza cubierta.

Ekeko Chifa Bar

Los propietarios de Las Terrazas del Carmen apadrinan este nuevo y agradable restaurante de esencia peruana en el que degustar deliciosas allitas chiferas, yuca frita, ceviche clásico de Perú, variados aroses chaufa y tallarines y cerdo con piña agri dulce, entre otras ricas viandas.



Burgos, 32
Tlf. 942 185 249
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



San Fernando, 28
Cerrado domingo
Entre 25 y 40 euros



Peñas Redondas, 17
Tlf. 942 370 416
Cerrado lunes, martes y miércoles
Menos de 25 euros



Vargas, 23
Tlf. 942 230 024
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Tres de Noviembre, 22
Tlf. 604 839 417
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



EKE KŌ

Chifa bar



Tres de Noviembre, 22 · Tlf. 604 839 417





La Patita

Casa de comidas bien vestida que apuesta por recuperar la cocina de nuestras abuelas. El nombre, de hecho, es un homenaje a Francisca, la abuela de su propietario José Ramón Martínez. Sabores tradicionales en raciones y platos de toda la vida. Amplio surtido de quesos, ahumados y salazón.

La Galerna

Espacioso establecimiento de aire moderno y funcional con una más que apreciable cocina mejicana y de fusión con toques tradicionales y de autor. La amplia y luminosa barra de la entrada da paso a un recogido y agradable comedor en el que saborear platos muy bien elaborados. Excelentes risotos e interesantes menús diarios y de fin de semana.

La Brújula

Esta cafetería de cordial servicio y numerosa clientela ofrece desde el punto de la mañana una amplia oferta de tortillas, bocadillos, clásicas raciones y platos combinados, además de hamburguesas y sándwiches elaborados con mimo y sabiduría. También menú diario y para llevar. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

Soul Simancas

Este grupo familiar – Simancas 15 y La Trébede de Simancas – acaba de asumir la dirección de este luminoso y conocido local en el anuncian una carta amplia de raciones para picar, además de hamburguesas gourmet 100% de carne de Tudanca y completos desayunos y meriendas. Horario ininterrumpido desde las 7,30 de la mañana, de lunes a viernes.

El Manil

Local en naranja y en esquina a lomos del tramo final de la calle Cisneros con una apreciada cocina de picoteo, cazuelas y raciones. En la parte posterior, ofrece un solicitado reservado de amplia y bien vestida mesa redonda en el que degustar su premiado cocido montañés o su elogiado y reconocido arroz con bogavante. Amplia y tranquila terraza.



Vargas, 29
Tlf. 942 014 597
Cerrado domingo
tarde y lunes
Menos de 25 €



Perines, 8
Tlf. 942 370 425
Cerrado miércoles
y L, M y D noche
Menos de 25 €



San Fernando, 52
Tlf. 942 354 898
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Vargas, 57
Cerrado domingos
tarde
Menos de 25 €

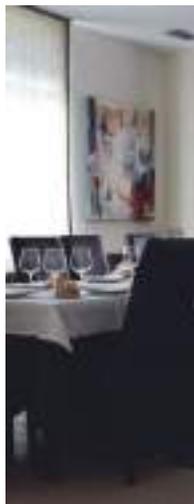


Cisneros, 96
Tlf. 942 370 471
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



LA GALERNA





Taberna La Radio

Este popular restaurante que comparte propiedad con La Prensa y El Rinconcito, en Monte, ofrece una completa carta en la que sobresalen sus pescados y mariscos, además de jugosos cortes de carne. Animada barra y ambiente desenfadado.

Lauri

Restaurante marisquería y parrilla de cocina tradicional y de mercado con más de 40 años de trayectoria. Mariscos de calidad procedentes de un vivero propio y la carne roja a la parrilla -extraordinario el chuletón de vaca vieja- constituyen las principales referencias de este local de diseño moderno y cierto ambiente refinado situado muy cerca de Cuatro Caminos. Carta no muy extensa pero equilibrada. Postres caseros. Bar y pequeña terraza. Servicio correcto.

SantLivis

Bar y casa de comidas a lomos de la Glorieta de Cuatro Caminos reconocido por sus platos de carne. Especialidad en chuletas y chuletones a la parrilla de vaca pinta, tudanca y de importación. Amable servicio.

Mr. Uchu

Ángela Matías y Miguel Corrales desde los fogones dirigen con solvencia este pequeño y frecuentado restaurante en esquina de dos alturas que reúne los mejores platos de la gastronomía peruana y mexicana. Tacos, nachos, quesadillas, ceviches, chicharrón, enchilada de mole, pollo broaster y otras delicias distinguen una carta de clara vocación internacional.



General Dávila, 103
Tlf. 942 232 628
Cerrado domingo
noche y lunes
Más de 40€



Pedro San Martín, 4
Tlf. 942 330 109
Cerrado domingo,
L, M y X noche
Más de 40 euros



Pedro San Martín, 1
Tlf. 942 348 011
Cerrado domingo
noche y Lunes
Entre 25 y 40 euros



Jerónimo Sainz
de la Maza, 4
Tlf. 942 796 082
En verano abierto
todos los días
Menos de 25 euros





C/Jerónimo Sainz de la Maza, 4
Tif. 942 796 082

C/Ruamayor, 5
Tif. 942 148 006

mruhusantander.es





alisal, adarzo, monte, la maruca y san román

Del rugir de las olas y sus cercanos campos y recovecos a las estribaciones de Peñacastillo, barrio donde se ubica la montaña homónima que con sus 139 metros representa la mayor elevación de Santander. Todo eso y más tiene lugar en esta extensa zona, ubicada al noroeste de la ciudad, ocupada en otro tiempo por un puñado de agricultores y ganaderos y en la que hoy se alzan nuevas urbanizaciones residenciales y pujantes negocios hosteleros. Barrios en

los que maridan edificios de porte con casas unifamiliares y espacio rurales, y donde los antiguos pobladores alternan en armonía con nuevas generaciones llegadas en busca del sosiego y la tranquilidad que no siempre encuentran en el centro de la ciudad. Establecimientos de ambiente familiar pegados a un terreno que abren sin reservas a quienes les visitan. Espacios llenos de vida, de luz y de los mejores productos de la mar y la tierra.



El Desfiladero

Distinguido con un 'Solete' de Barrio por la Guía Repsol, este restaurante con más de 25 años de trayectoria apuesta por las materias primas frescas y de excelente calidad para dar soporte a una cocina tradicional con pinceladas modernas y toques de fusión guiada con manos expertas por sus propietarios lebaniegos José Ángel y Alejandro Verdeja. Animada y generosa terraza a pie de calle y bajo los soportales.

C/ Los Ciruelos, 31 – Tlf. 942 332 118

Cerrado lunes, y domingo, martes y miércoles tarde
Entre 25 y 40 euros





Casa Sampedro

Precursor de esta mini zona a las afueras de Santander, este veterano establecimiento hostelero ofrece raciones y platos caseros en un ambiente familiar de antigua tienda de ultramarinos. Huevos y revueltos, ancas de rana, fritos variados y quesos y embutidos sobresalen en una carta pensada especialmente para picotear y compartir raciones. Curioso y original comedor escondido al otro lado de la barra. Despacho de pan y pequeña terraza con mesas. Aparcamiento propio.

Bar de Adarzo

Local ubicado en una casa unifamiliar de planta cuadrada y aparcamiento propio atendido diligentemente por un personal joven uniformado y siempre bien dispuesto. Carta corta para una cocina casera de elaboración sencilla a base de raciones y platos para compartir. Amplia terraza con varios ambientes que circunda todo el establecimiento. Música y buen ambiente. Clientela fiel y muy numerosa, especialmente a la hora del aperitivo. Menú del día.

Hostería de Adarzo

Amplio restaurante de cocina tradicional de temporada con productos de calidad. Elabora a la brasa de madera de encina carnes y pescados del Cantábrico de captura salvaje, las dos referencias principales de una carta extensa y bien equilibrada. Organiza periódicamente jornadas gastronómicas. Dispone de tres salones, terraza exterior ajardinada y calefactada y aparcamiento privado.

La Ventana

Ubicado en una casona india, este restaurante ofrece una cocina tradicional con pinceladas innovadoras para picotear en barra o degustar en uno de sus dos salones. Carta amplia y estructurada en torno a los entrantes –recomendable el pulpo emparrillado–, arroces, pescados y las carnes de vacuno traídas de Campoo. Amplia carta pra celiacos. Personal atento y profesional. Terraza y zona para los más pequeños. Parking privado. Aconsejable reservar.

La Candelita

Una amplia casona de piedra da cobijo a este restaurante de generosa terraza cubierta y cuidado jardín en los que disfrutar de una holgada carta gobernada por clásicas raciones y elaborados platos del mar y carnes a la parrilla con opciones vegetarianas y veganas. Comedores interiores para celebraciones y eventos y aparcamiento privado para clientes. Servicio amable y atento.



Adarzo, 94
Tif. 942 321 365
Abierto a partir 11 h.
Cerrado martes
Menos de 25 euros



Adarzo, 135
Tif. 942 322 003
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Adarzo 68
Tif. 942 332 311
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



El Somo, 114
Tif. 942 33 70 35
Cerrado domingo
tarde y lunes
Entre 25 y 40 euros



Tristana, 18
Tif. 942 321 280
Cerrado lunes,
martes y miércoles
noche
Entre 25 y 40 €





La Tucho

Antigua tienda de ultramarinos y casa de comidas reconvertida en unos de los restaurantes más conocidos de la ciudad. Situado frente al Seminario de Corbán, ofrece una cocina eminentemente marinera en la que destacan el rape y la merluza y una acertada selección de mariscos. Muy visitado a la hora del vermouth y entre quienes aprecian una buena copa vespertina. Trato familiar, amplia terraza y parking privado para clientes. Recomendable reservar. Distinguido con un 'Solete' en la Guía Repsol.

La Buena Moza

Edu y Conchi ofrecen en esta casa restaurante una sencilla y honesta cocina casera en un ambiente familiar y muy acogedor. Una barra con mesas hace de antesala a la holgada terraza con jardín –todo un reclamo del lugar– y al comedor principal. Extensa relación de raciones de picoteo y para compartir y especialidad en cocido montañés, carícos y carnes cántabras. Servicio atento y esmerado. Fácil aparcamiento.

Taberna del Herrero S-20

Antigua nave de una empresa de obras reconvertida con mucho gusto y estilo en un restaurante de amplios espacios y generosas alturas. Cocina marca de la casa en la que destacan los guisos, los arroces y una parrilla a la vista para carnes y pescados. Menú diario y holgado bar con mesas. Ambiente cálido y familiar. Fácil aparcamiento.

La Casona del Judío

Distinguido con una estrella Michelin y dos soles Repsol, este precioso caserón del siglo XIX rehabilitado con gusto y mucho estilo ofrece una cocina clásica e imaginativa en espacios diferenciados. Salones con mobiliario de diseño y una cuidada iluminación invitan a saborear una oferta culinaria elaborada de manera tradicional pero con chispa y cuidada presentación. Una experiencia gastronómica que Sergio Bastard ofrece en diversos menús y una carta centrada en el producto de temporada. Servicio eficaz y parking propio.

El Rinconcito

Freiduría con toques andaluces a dos pasos de La Prensa, restaurante con el que comparte propiedad. Dos terrazas –una en el frente y la otra en la trasera pegada a una bolera– y un pequeño comedor interior dan forma a este local en el que paladear frituras típicas del sur y un buen jamón cortado a cuchillo. Mención aparte para los salmonetes fritos. Menú de lunes a viernes y buena colección de raciones y pinchos. Servicio amable y eficiente.



San Román de la Llanilla – Corbán, 12
Tlf 942 336 177
Cerrado lunes
Más de 40 euros



Victoriano Fdez., 49
Tlf. 942 346 085
Cerrado domingo
noche y lunes
Menos de 25 euros



Salida S-20
(dirección La Albercía)
Tlf 620 290 152
Abierto todos los días
Entre 25 y 40 euros



Repuente, 20
Tlfs. 942 342 726
y 648 446 937
Cerrado lunes
Más de 40 euros



Barrio Aviche, 5
Tlf. 942 284 144
Cerrado martes
noche y miércoles
Entre 25 y 40 euros



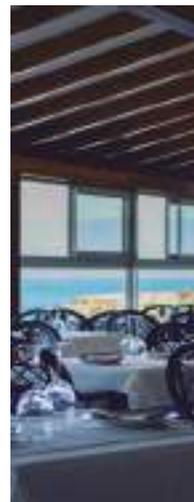


SOLETE

SOLETE
Guía Repeat



Avenida de los Ciruelos, 21 - Santander - Tlf. 942 332 118



La Prensa

Mariano Mora, propietario también de la Taberna La Radio, lidera este proyecto heredero del antiguo Tonino volcado en ofrecer a sus clientes lo mejor de la gastronomía regional. Unas cuantas raciones calientes para compartir dan paso a los mariscos y pescados, auténticas estrellas de este local de varios ambientes y cumplida terraza. Dispone de menú infantil y de diversos menús especiales a partir de 35 euros para eventos y celebraciones. Facilidad de aparcamiento.

A mi manera

Este restaurante de desahogado comedor y espaciosa terraza con jardín escribe su carta con platos contundentes de chuchara y carnes de caza, además de con otras propuestas muy terrenales. Menú diario y fácil aparcamiento.

Casa Terán

Restaurante tres en uno –marisquería, arrocería y asador– con más de medio siglo de existencia. De ambiente familiar, ofrece productos de calidad a buen precio. Pescados y mariscos compiten en la carta con los arroces melosos, las paellas y las carnes a la parrilla. Menús diarios y degustación. Comidas de empresa y celebraciones. Dispone de tres comedores y terraza cubierta, además de viveros propios. Parque infantil y aparcamiento privado.

Las Olas

Todo un clásico de la playa de La Maruca, a la que se asoma de soslayo desde sus amplios ventanales. Este restaurante de dos plantas y holgados salones propone una oferta gastronómica de calidad a precios ajustados con especial atención a los mariscos y arroces, sin olvidar los pescados frescos del día de la zona. Raciones y platos marineros de siempre para disfrutar como nunca. Terraza y amplio aparcamiento cercano.



Barrio de la Torre, 86
Tlf. 942 320 182
Cerrado lunes noche
y martes

Entre 25 y 40 euros



Bolado, 38
Tlf. 942 706 007
y 645 760 406
Cerrado lunes

Entre 25 y 40 euros



Corbanera, 31
Tlf. 942 344 193
Cerrado domingo
tarde y lunes

Entre 25 y 40 euros



B. Monte
Corbanera, 98
Tlf. 942 342 027
Abierto todos
los días

Entre 25 y 40 euros



santander
**probar para
creer**



siete
paseos
siete
tapas



SANTANDER
CIUDAD



palabras comestibles

“Un genio es el que inventó el gazpacho o la tortilla de patatas”

Jesús Ruiz Mantilla

Escritor y periodista



Va y viene de Madrid a Santander pasando por Santoña con la sonrisa puesta y con estampa de bonachón. Embajador de la anchoa y del queso, explica que practica el ayuno intermitente desde hace más de un año, que cocina casi a diario y que hace una “mítica” tortilla de patatas. Confiesa, además, no ser muy de dulce, más de pescado que de carne y mucho de cuchara. Y para expresar qué vinos prefiere hace suya una frase que una vez le dijo Joan Manuel Serrat: “el blanco para los peces y el tinto para las personas”.

Pregunta.– Periodista, escritor, cronista musical... ¿Importa el orden?

Respuesta.– Periodista y escritor, valga la redundancia porque es lo mismo. El periodismo es literatura. Yo lo afronto como un género literario. En mis perfiles de redes sociales siempre digo periodista y escritor, valga la redundancia.

P.– Ha escrito novela, poesía, ensayo... ¿No se ha planteado nunca vivir del cuento?

R.– (Risas). Vivo del cuento todo el día. Es a lo que me dedico y lo que más me gusta. No hago otra cosa que contar cuentos, contármelos a mí y tratar de que el cuento no me lo desmonte nadie.

P.– Defiende que la entrevista es “el género más puro” porque surge de la conversación. ¿De qué le gustaría hablar?

R.– De comida [se ríe], que es de lo que más me gusta hablar siempre. Antes y después de comer y mientras estoy comiendo. Se come con la boca, pero también se come con la mente, con el recuerdo y con cierta proyección de futuro.

P.– Sostiene que las mentiras viajan a la velocidad de la luz mientras la verdad avanza con mucha más lentitud. ¿Los bulos se han convertido irremediablemente en nuestro

pan de cada día o aún estamos a tiempo de salvarnos?

R.– Siempre ha habido mentiras. El problema es que ahora están en nuestros móviles permanentemente y expandidos gracias a los algoritmos y las redes sociales. Esa es la gran diferencia con relación a principios de este siglo. Y parece que no nos vamos a salvar, por lo menos en los próximos años, porque los artífices de las mentiras son los que están llegando al poder. En lo que confío mucho es en que su egocentrismo termine acabando con ellos y se les descubran por fin todas las costuras. Confío en lo peor del ser humano para que se destruyan. Eso es ego puro que va inevitablemente unido a la estupidez y, por tanto, al desastre.

P.– También afirma que los periodistas han perdido independencia y que los poderes políticos y económicos les han vampirizado. ¿Pintan bastos para la profesión?

R.– Sí, bueno. Los dueños de los grandes medios de comunicación de referencia, de las grandes cabeceras, han vendido su alma al diablo y ahora es difícil que éste nos deje salir del infierno en el que nos hemos metido. Pero siempre habrá

alguien que quiere contar una historia y no necesitará dinero, ni medios ni empresarios para hacerlo. Siempre habrá alguien libre para contar una historia y convencer a la gente de que merece ser contada y que tiene visos de verdad y honestidad.

P.– El ejercicio del periodismo da muchas ganas de beber. ¿Verdad o mentira?

R.– Verdad. Agua [más risas]. Da mucha sed y hambre. Es la clave. Metafóricamente, el hambre y la sed son reales, porque son de curiosidad.

P.– Es partidario de practicar el hedonismo cotidiano. Dígame un placer irrenunciable.

R.– Comerme una naranja. Si la naranja tuviera para nosotros el punto que tienen las frutas exóticas, le daríamos mucho más valor del que realmente le damos. Para mí, el mayor placer es comerse una naranja en temporada. Me parece tan cercano, tan normal y tan asequible que no le damos el valor que tiene, que es de un exotismo y una sensualidad extraordinaria. Todos los días, naranja.

P.– Con Gordo, un texto salpicado de elementos autobiográficos, consiguió el Premio Sent Soví 2005 de literatura gastronómica. ¿Existe la obesidad saludable?

R.– No, físicamente no. Pero hay un aspecto mental amante del exceso, del placer, de la libertad, de la ausencia de límites con responsabilidad que es muy saludable. Los epicúreos en Grecia defendían el placer desde una perspectiva de compartir socialmente la vida. El placer tiene un elemento social muy importante, pero en el tema de la obesidad no podemos ir contra la ciencia. Cuando escribí ese libro era un alegato de rebeldía contra el canon estético. Yo he cultivado la diferencia, no la enfermedad. El derecho a expresar la diferencia y no sentirse cohibido y señalado o apartado.

P.– Ya puestos, a usted, ¿quién le cae gordo de verdad?

R.– [Más risas]. Me pone en un compromiso. Muy poca gente me cae gorda. Tiendo a tener curiosidad por todo el mundo, pero si tengo que elegir ahora diría, por este orden, Putin, Elon Musk y Donald Trump. Eso por irnos fuera de casa. Pero no puedo con todos los que son como ellos. Pero bueno, sí creo que Putin es el mal y contra él y todos sus empleados hay que luchar.

P.– Por su cincuenta cumpleaños sus hijas le regalaron un cuaderno en blanco que usted les devolvió con poemas y un diario. Ahora que celebrará en unos meses los 60, ¿le espera algún otro regalo envenenado?

R.– Seguramente estarán pensando alguna acción maquiavélica. No hay duda, pero no les voy a dar ideas. Que me inviten a comer o cenar y se dejen de historias.

P.– Afirma que nunca regalaría las memorias de un político vivo porque todas son insufribles, pomposas y vacuas. ¿Si quisiéramos saber

la verdad de las cosas pasadas deberíamos recelar de este tipo de libros?

R.– Sí, pero el género de memorias, si son buenas, me parecen extraordinarias. Por ejemplo, aunque no era un político, las de Jesús Pardo, que tenían que ver con Santander, son increíbles. Son útiles para conocer la versión del autor y algo tienen de verdad. Lo que ocurre es que la escritura es tan transparente que, por la manera en que te lo cuentan, es mentira. No te puedes fiar. Pero dentro de eso hay que saber ver lo que hay de verdad. Quieren quedar bien y justificarse ante la historia. Los políticos que escriben memorias son complicados. No así los artistas, que suelen ser en ocasiones excesivamente crueles consigo mismos. Las memorias son un



“El mayor placer es comerse una naranja en temporada. Me parece tan cercano, tan normal y tan asequible que no le damos el valor que tiene, que es de un exotismo y una sensualidad extraordinaria. Todos los días, naranja”

ejercicio muy freudiano. Es todo un experimento. Yo habitualmente escribo desde la memoria, que es una de mis grandes materias literarias, y tengo además un título para las mías, si es que algún día la escribo: ‘memorias de antes y de después’.

P.– El editor y periodista David Remartínez asegura que a todos los libros les sobran 75 páginas. ¿También a los suyos?

R.– Siempre sobran. Si lees un libro y te quedas con ganas, eso es una obra maestra. Pero creo, y lo digo desde el oficio del periodismo, que a todos nos sobran páginas.

P.– El también periodista y escritor Ignacio Peyró mantenía no hacen mucho en estas mismas páginas que los pobres entienden mejor la cocina que los ricos. ¿Lo comparte?

R.– Creo que sí. Desde luego, la gran cocina y la gran imaginación de la cocina siempre ha surgido desde el hambre. El que es un genio es el que inventó el gazpacho o la tortilla de patatas, que no sabemos quién es, pero seguro que había una cercanía al hambre. Son genialidades que vienen de la necesidad. La gran cocina viene del hambre.

P.– El presidente de Mercadona, Juan Roig, augura la desaparición de la comida casera en favor de los platos preparados en 2050. ¿Deberíamos reivindicar más la cocina como actividad y como espacio de poder?

R.– Totalmente. Pero es que últimamente lo hacen tan bien que es jodido. Ya no sé si comprar algo cocinado y llevarlo a casas o hacerlo yo. Tengo ese conflicto casi a diario. Y me hace sufrir. Pero hay que reivindicar la cocina en casa, aunque la vida que llevamos no nos lo ponga nada fácil. Tengo que reconocer que, cuando como en casa, muchas veces me sirvo comida preparada [risas]. Y eso que me gusta cocinar, especialmente en las cenas, porque tiene mucho de compartir.



“Lo más importante para luchar contra los bulos o los efectos nocivos de las redes sociales es la educación”

P.– El escritor francés André Gide, ganador del Premio Nobel de Literatura en 1947, reflexiona que, ante ciertos libros, uno se pregunta: ¿quién los leerá? Y ante ciertas personas uno se pregunta: ¿Qué leerán? A usted, ¿qué le provoca más desasosiego, lo primero o lo segundo?

R.– Los dos. Como escritor quizá me provoque más desasosiego quién los leerá, pero como ciudadano, seguramente lo otro.

P.– Hay quien sostiene que las redes sociales nos conectan y los libros nos desconectan. ¿Internet ha matado la lectura?

R.– Creo que la ha fomentado. No soy nada apocalíptico. Conozco el lado oscuro de internet y de las redes sociales, pero es que también está en la calle. Todo es luz y sombra. Lo que hay que tener es sentido común y, sobre todo, armas para saber distinguir. Por eso, lo más importante cuando en las acciones de gobierno se plantean las luchas contra los bulos o los efectos nocivos de las redes, el primer capítulo y donde más dinero hay que invertir es en la educación. Hay que fomentar el sentido crítico desde niño para saber discernir. Mientras no se invierta en educación para resolver este problema, vamos a estar perdidos siempre.

P.– La amenaza de la inteligencia artificial se cierne sobre los autores. ¿O no?

R.– Es que no sé mucho sobre inteligencia artificial. Sé que es una herramienta pero insisto en que a mí no me dan miedo estas cosas. Estamos muy apabullados por el momento, por la aparición de algo nuevo y creemos que se va a acabar el mundo, algo que, por otra parte, han pensado todas las generaciones de la historia. ¿Por qué? Por egocéntricos. La IA la veo con mucho interés como una lucha de poder entre las potencias mundiales, pero en el fondo no deja de ser una tecnología más o menos desarrollada. Soy mucho más analógico que digital. Lo justo para que me ayude a resolver la vida. Y creo que es la inteligencia artificial la que necesita nuestra creatividad. Soy optimista con el ser humano en su lucha entre el bien y el mal.

P.– En ‘Franco y yo’ su última novela recién publicada, dice que Franco es Franco, pero que ese yo es una historia colectiva de caída en el abismo y conquista de la libertad y la democracia. ¿Es un anuncio para navegantes porque ve la democracia en riesgo?

R.– Sí, totalmente. He querido contar la desgracia que fue el franquismo y el gozo que fue la conquista de la libertad y lo tontos que seríamos si llegáramos a perderla para volver a la senda del fascismo y autoritarismo contemporáneo, que existe. Cuando escribo, siempre me pregunto qué y cómo debo escribir. La primera es una cuestión ética y la segunda es una pregunta estética. Quiero que lo que escriba sea útil para el tiempo en que vivimos. No estamos para escribir tonterías.

P.– García Lorca dejó dicho en 1931 que en tiempos de necesidad pediría “medio pan y un libro”. En los tiempos que corren, ¿qué pediría usted?

R.– Prácticamente lo mismo. Ese mensaje sigue siendo muy válido. En el fondo, las dos cosas son alimento: físico y espiritual. ¡Federico, que me pongas otra ración de lo mismo!

un poco más

Desayuno, comida o cena

Cena.

Un aperitivo

Rabas.

De cuchara

Lentejas o caricos.

De tenedor

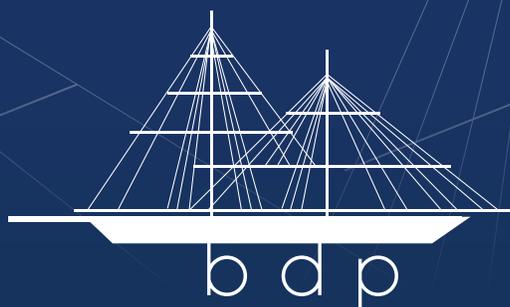
Merluza rebozada o salmonetes fritos.

Un postre

Tarta de hojaldre.

Un lugar para comer

Mi terraza en Berria, frente al mar.



Más de medio siglo ofreciendo
los más frescos pescados y mariscos
capturados por pescadores locales
a lo largo de la costa del Mar Cantábrico



Hernán Cortés, 63 · PUERTOCHICO · Santander
Tel: 942 213 001 · www.bardelpuerto.com



un buen menú

Ferran Adrià aseguró hace poco más de una década que el menú del día había muerto. El tiempo, sin embargo, se ha encargado de quitarle la razón y hoy esta costumbre tan nuestra de comer fuera de casa pero como si lo hiciéramos en ella continúa gozando de una salud de hierro. Cocinas de lo más dispares se encargan a diario de recordarnos que se puede comer muy bien sin arruinarse. A menos que

queramos salir rodando, o con una modorra de campeonato, lo único que hace falta es apostar por propuestas equilibradas a base de platos de temporada ligeros y nutritivos. Aquí les dejamos un buen puñado de opciones que hacen buena la letra de la canción popularizada en los años 50 por el grupo donostiarra Los Xey: “Camarero, señor, camarero, señor. ¿Qué hay para hoy? Señor, un buen menú”.



Salvaje

Seductor restaurante de atractiva factura urbana que ofrece menús de día y de noche a elegir entre más de una veintena de platos saludables y muy sugerentes, entre los que destacan propuestas de inspiración hawaiana (poke bowls), ensaladas, focaccias, cocas y carnes cocinadas a baja temperatura. También menús para grupos (mínimo cuatro personas).

Menú de día de L-V: 17 € / Fin de semana y festivos: 20 €
De noche: 24 € / De grupo: 25 €

Ataúlfo Argenta, 31 · Tlf. 942 786 175



La Casa del Indiano

Este restaurante de animado y bien vestido comedor ofrece de lunes a viernes no festivos un tentador menú ejecutivo confeccionado a base de selectos productos de temporada y acertada y holgada variedad de platos a elegir. También pucheros para los amantes de la cuchara con presencia diaria de caricos.

Los Pucheros (guiso semanal): 19,5 €
Menú fin de semana: 28,9€ -1/2 menú: 21,9 €

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 074 660



La Malinche

Restaurante de cuidado envoltorio y acogedor comedor que ofrece un menú de los que hacen época con más de una veintena larga de platos a elegir. Cocina siempre atenta al mercado y a las nuevas tendencias con guiños continuos a lo que se guisa en otras partes del mundo. Buen ambiente y servicio amable y simpático. Recomendable reservar.

Menú de lunes a viernes: 18,5 €

Fin de semana y festivos: 24 €

Take away (un plato a elegir, agua y pan): 8,9 €

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



La Lola

Este local de barrio que rezuma buen ambiente apuesta por una cuidada y acertada cocina casera de corte tradicional. Sabores de antaño con algunos toques actuales. Trato exquisito y muy familiar. Terraza y cuarto de juegos para los más pequeños.

Menú de lunes a viernes: 13 €

Fines de semana y festivos: 19 €

Inés Diego de Noval, 31 · Tlf. 942 393 203



El Desfiladero

Al abrigo de los soportales, este popular y concurrido local liderado por los hermanos Verdeja despacha a diario una cocina honesta y muy sabrosa que goza de numerosos adeptos entre los habituales del lugar. Platos de muy buena factura con frescos productos del mar y de la tierra.

Menú de lunes a viernes: 14,5 € – Terraza: 15,5 €

Fines de semana y festivos: 24 € – Terraza: 25 €

Los Ciruelos, 31 – Tlf. 942 332 118



LaMartí

Este amplio local recién abierto ofrece una gustosa cocina tradicional muy de aquí con algunas referencias más internacionales. En su menú diario, cuatro primeros y otros tantos segundos a elegir, con bebida, café o postre incluido.

Menú de lunes a viernes: 18 €

Fin de semana y festivos: 22 €

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



La Galerna

Este restaurante de agradable comedor y sugestiva cocina con tintes mejicanos y de fusión ofrece platos bien elaborados de amplio espectro y sabor.

También menús especiales y para grupos.

Menú de lunes a viernes: 23,5 €

Fin de semana: 27,5 €

Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



Brétema en Fisterra

Este establecimiento de agradable comedor y frecuentes guiños a los productos de origen gallego y de temporada ofrece un cuidado menú que renueva a diario con tres primeros y tres segundos a elegir, incluido bebida y postre o café.

Menú de martes a viernes: 16 €

Fin de semana y festivos: 22 €

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



Querida Margarita

El hermano mayor y más urbano de Querida Mar, que acaba de reabrir sus puertas tras una acertada remodelación que da más protagonismo a la barra y las raciones, mantiene intacto un atractivo menú de día y de noche compuesto por un entrante, un plato principal a elegir y un postre del chef que se puede maridar con una selección de vinos por un pequeño suplemento. Servicio profesional y amplios salones.

Menú diario: 26,50 €

Andrés del Río, 7 · Tlf. 630 341 743



El Ambigú de La Vinoteca

Este reputado restaurante de apreciable cocina abre su zona de bar para degustar de lunes a viernes un completo menú a elegir entre seis primeros y otros tantos segundos escogidos de su carta, además de postre agua, copa de vino o cerveza y café.

Menú de lunes a viernes: 35 euros

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



Gele

Mesón de reconocida trayectoria y esmerada cocina tradicional que completa su apetecible oferta de carta, pinchos y raciones con dos completos menús del día a elegir entre diez platos – cinco entrantes y otros tanto segundos– y variados postres.

Menú de martes a viernes: 30 €

Eduardo Benot, 4 Tlf. 942 221 021



Hotel Bahía

Este hotel con vistas a la bahía y a dos pasos del Centro Botín propone una agradable oferta gastronómica que renuevan todos los días con tres primeros y otros tantos segundos a elegir, incluido postre, pan, agua y vino..

Menú todos los días: 27 € / Terraza: 28 €

Cádiz, 22 · Tlf. 942 205 000



Casa Revert

Peculiar y estilosa bodega de vinos y variado picoteo que ofrece un copioso menú con varias opciones a elegir entre las que no suelen faltar las ensaladas, la pasta o los guisos, ni tampoco los pescados o el entrecot. Ambiente agradable y familiar.

Menú de martes a domingo: 24,5 €

Avda. del Stadium, 2 · Tlf. 942 281 806



El Castellano

Este mesón en dos alturas y generosa terraza ofrece una cocina muy reconocible de estilo tradicional con presencia por igual de carnes y pescados y acertada inclinación hacia las raciones y los guisos de puchero.

Menú de lunes a viernes: 16 € / Terraza: 17 €

Fin de semana y festivos: 19 € Terraza: 20 €

Burgos, 32 · Tlf. 942 185 249

LaMarti

SANTANDER

Sincio de La Tierruca.
Sincio de La Marti.

☎ 942 78 68 15

📷 @lamartisantander

📍 Calle Hernán Cortés 47,
Santander



La Capitana

Este restaurante de exquisito salón y atención esmerada propone una cocina pegada al mercado con cuidadas propuestas vegetales y jugosas carnes y pescados. De bandera el menú de mediodía con cuatro primeros, otros tantos segundos y cinco postres a elegir.

Menú ejecutivo de martes a viernes: 35 €

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Modena

Este restaurante italiano en dos plantas, de agradable interiorismo y esmerado servicio, ofrece a diario un más que interesante menú que incluye cinco primeros y otros tanto segundos a elegir, además de pan, bebida y postre o café. También medio menú.

Menú del día: 20 € - ½ menú: 15 €

Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371



Mesón Los Arcos

Este céntrico y veterano mesón bajo soportales de recogida y habitualmente repleta terraza ofrece un interesante y completo menú a elegir entre cerca de una treintena de platos, incluidos variados postres caseros.

Menú de lunes a viernes: 26,5 €

Fin de semana y festivos: 28,5 €

Hernán Cortés, 3 · Tlf. 942 222 092



La Pirula

Tasca de ambiente alegre y fiel clientela que dispensa un interesante menú a precios ajustados de gran predicamento entre los asiduos a la zona. Entrantes ligeros y platos de cuchara dan paso a una variada oferta de carnes y pescados del mercado ofrecidos con diligencia y acertada elaboración en dos comedores que no siempre dan abasto para saciar el apetito de tanto estómago vacío.

Menú: 16 € / Plato del menú + bebida y postre o café: 11 €

Peña Herbosa, 21 · Tlf. 942 225 785



La Brújula

Esta espaciosa y concurrida cafetería en esquina de amplio horario y diligente servicio ofrece a diario un completo menú elaborado con un ramillete de platos sencillos a elegir de los que gustan a todos. Con bebida y postre o café. También para llevar.

Menú de lunes a sábado: 12,90 € - ½ menú: 8,4 €

Domingos y festivos: 14,90 € - ½ menú: 9,9 €

San Fernando, 52 · Tlf. 942 354 898



Matices

Pequeño y acogedor restaurante de animada clientela que ofrece de martes a domingo un completo menú a elegir entre una acertada selección de platos que cambia semanalmente.

Menú de martes a viernes: 18 € / Sábado y domingo: 20 €

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



Viento en popa

Restaurante lleno de luz con una cocina casera repleta de propuestas muy apetitosas y razonables. Cabal menú ejecutivo que renueva a diario.

Menú, excepto fin de semana y festivos: 22 €

½ menú: 15 €

Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



Abra del Sardinero

Los cocineros Adrián Mellado y Javier Crespo apadrinan la propuesta gastronómica de este bonito espacio en dos alturas con vista al mar repleto de sabores de aquí y de allá. Menú con un entrante y un plato principal a elegir entre una docena de propuestas, además de postre. También menú infantil.

Menú de lunes a viernes: 30 €

Menú fines de semana y festivos : 35 €

Menú degustación : 40 € / Menú infantil : 20 € o 25 €

Plaza Brisas, 1 · Tlf. 942 690 117



Querida Mar

La sucursal playera del nuevo Serbal, toda una ventana abierta de par en par al Mar Cantábrico, mantiene las señas de calidad e identidad de su pariente urbano con un delicioso menú de cocina de mercado a elegir entre cuatro entrantes y otros tantos platos principales y postres. Ofrece también una selección de platos para degustar en terraza.

Menú: 26,5 €

Avda. Manuel García Lago, 1 · Tlf. 633 164 536

otras opciones

plato del día



Bodega Montaña

Este recién reabierto establecimiento llega al barrio con convincentes propuestas y un buen surtido de pinchos y raciones que completa con una oferta de plato del día, de lunes a viernes, a elegir entre seis opciones entre las que predominan la cuchara pero en la que también hay espacio para los huevos, los macarrones o el arroz.

Plato del día de lunes a viernes: 14,9 €

San Fernando, 28



Arrabal 11

Establecimiento de consolidada trayectoria con una carta corta pero eficaz que concilia propuestas clásicas con otras más innovadoras para picar en barra o en las mesas del fondo. Servicio agradable y eficiente y buen ambiente.

Todos los martes proponen algún plato con arroz.

Plato del día de lunes a viernes: 6 €

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Bodegas Mazón

Este antiguo almacén de vinos y licores a granel que conserva intacto su encanto de antaño fue pionero en introducir el plato del día en la ciudad, una oferta que aún hoy dispensa a base de un plato de comida casera, bebida y postre o un café aromático de Nicaragua.

Plato del día: 8,95 €

Hernán Cortés, 57 · Tel. 942 215 752

Parque de la Naturaleza de Cabárceno, cada visita es única



El Parque de la Naturaleza de Cabárceno ocupa las 750 hectáreas –o, lo que es lo mismo, 1050 campos de fútbol–, de una **antigua mina de hierro** que, tras ser explotada, fue transformada en el espacio excepcional que Cabárceno es hoy. Veinte kilómetros de carreteras serpenteantes recorren su singular paisaje kárstico y los recintos en los que viven **más de mil animales de 120 especies** en grandes espacios, solamente **el recinto de elefantes tiene 20 hectáreas**. Exceptuando la comida, que se les proporciona, los animales siguen su instinto natural y el visitante es testigo directo de su vida placentera en régimen de semilibertad.

En coche, en bici, en moto o eligiendo la modalidad de ‘Visita Salvaje’; en familia, solo o con amigos; en un día soleado o en otro nublado... **Hay muchas formas de explorar el Parque de la Naturaleza de Cabárceno y cada visita es única.**

¡No te lo puedes perder!

- **Telecabina.** Ofrece una perspectiva diferente e inusual que permite ver las zonas más escondidas de los recintos.
- **Técnicas de vuelo de aves rapaces.** Demostración didáctica de técnicas de vuelo y estrategias de caza de distintas aves.
- **Sala 360.** Una inmensa pantalla cilíndrica en la que se proyectan vídeos relacionados con Cantabria, el Camino Lebaniego y el propio parque.
- **Casa del Oso.** Espacio educativo gestionado por la Fundación Oso Pardo que acerca al público contenidos educativos sobre la especie.
- **La Granja.** Uno de los recintos más especiales para los pequeños de la casa.
- **Los Jardines.** Un laberinto de jardines y especies arbóreas que complementa la visita a los recintos de animales y descubre otra perspectiva de Cabárceno.



¿Sabías que...?

- La **comunidad más numerosa de elefante africano** que hay en el mundo fuera de su continente de origen, es la de Cabárceno, con 19 ejemplares.
- En total, **más de 3.000 animales han nacido en el Parque de Cabárceno.**
- **24 elefantes han nacido en Cabárceno**, siendo el parque donde más elefantes han nacido en el mundo.
- Cabárceno tiene el **recinto de gorilas más grande de España** y uno de los más grandes de Europa. El grupo está compuesto por seis gorilas y la última en llegar ha sido Xetsa, en febrero de 2025.
- La **mayor reserva de osos pardos en Europa** es la del Parque de la Naturaleza de Cabárceno, con más de 70 osos.
- En el Parque de Cabárceno se encuentra **la mayor colección de serpientes venenosas de Europa.**

Más información en parquedecabarceno.com





La gilda, un bocado de cine

Creada en San Sebastián hace ocho décadas, esta popular banderilla, llamada así en homenaje al personaje de Rita Hayworth en la película 'Gilda' por ser verde, salada y un poco picante, reivindica con más fuerza que nunca su papel protagonista en cada vez mayor número de bares y restaurantes. De elaboración aparentemente sencilla, este bocado diseñado para abrir el apetito antes de comer extiende ahora su reinado

hasta la madrugada de la mano de multitud de versiones y tamaños. Con anchoa, boquerón, huevo, bacalao, quesos variados, tomate, cecina, pulpo, gambas, pepinillo, cebolla y atún, bonito... Lejos de acusar el paso del tiempo, la gilda gana con los años y está más de moda que nunca. Aquí van algunas recomendaciones para disfrutar a todo trapo de este sabroso placer insertado en un palillo.



Vermutería Tentempié

Este pequeño puesto de mercado de bonita estampa ofrece una interesante colección de ahumados, pinchos y otras delicias dulces y saladas. Ente sus propuestas florece una decena de gildas, algunas de sorprendentes y agradables combinaciones, como el cohete de pulpo. Difícil elegir.

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)



Mesón Rampalay

Popular mesón de animada barra ubicado en pleno corazón de la ciudad que anuncia una variada oferta de raciones, además de una extensa colección de pinchos fríos y calientes y una rica gilda con sello propio.

Daoíz y Velarde, 9 · Tlf. 942 313 367



La Casa del Indiano

Este restaurante de pobladas barras separadas por un agradable comedor fía su apuesta culinaria a una sugerente cocina de temporada ligada al producto de Cantabria. Platos y pinchos para todos los gustos y dos versiones de gildas para abrir boca: de anchoa o de boquerón.

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este) · Tlf. 942 074 660



Casa Sampedro

Veterano y concurrido establecimiento hotelero de ambiente familiar con una carta pensada para compartir a precios razonables. En su habitual poblada barra nunca faltan hasta que se terminan cinco versiones de gildas, a cada cual más sabrosa.

Adarzo, 84 · Tlf. 942 321 365



La Gilda

Con este nombre, esta visitada vermutería de clásicas raciones y variado picoteo no podía falta a su cita con este irresistible bocado que despacha en sus dos versiones más conocidas: con anchoa o boquerón.

Daoíz y Velarde, 27 · Tlf. 942 074 187



La Jara

Este pequeño local de fiel y dicharachera parroquia y una más que sabrosa cocina casera propone una gilda clásica, pero en versión XL que elabora con una anchoa y media, tres piparras y cuatro aceituna acompañadas de un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una rebanada de pan. De muerte.

Peña Herbosa, 20 · Tlf. 942 181 949



El Cachalote

Este bar-restaurant en esquina de buen ambiente y mejores pinchos plantea una carta tan sencilla como atractiva centrada en productos de temporada. En su barra brilla una gilda clásica de anchoa que aseguran roza la perfección. Ustedes dirán.

Plaza de Cañadío, 5 · Tlf. 942 035 041



Santander 1941

Oscar Solana da rienda suelta a su reconocida creatividad en este pequeño local que ofrece una selección de comestibles entre los que despunta una gilda de factura muy personal que su autor riega con una emulsión de aceite de oliva extra con ron. Su nombre: Santander 1941.

Ataúlfo Argenta, 54 · Tlf. 942 556 125



Las Cántabras Gastro Bar

La apuesta hostelera de este conocido comercio de alimentación ofrece una más que interesante selección de productos gourmet y entretenidas propuestas de tapas y picoteo. Entre sus aperitivos, tres variedades de gildas: de anchoa, boquerón o de atún rojo en aceite.

Plaza de Italia, 1 · Tlf. 635 624 990



Diluvio

Agradable local de bonita factura y amplio horario para disfrutar mañana y tarde de variados pinchos y tapas. Entre sus propuestas aparecen tres gustosas gildas: clásica, de pastrami y de boquerón.

Ataúlfo Argenta, 14



Vermutería De Vicio

A tiro de piedra del Centro Botín, este establecimiento de amplia terraza es cita obligada para los amantes del auténtico vermú y, por extensión, de la gilda, su habitual acompañante, que aquí sirven en su versión clásica y que aseguran está de vicio.

Cádiz, 18 · Tlf. 942 403 553



Solórzano

Esta clásica vermutería de cuidado y atractivo interiorismo acompaña su largo centenar de referencias de vermú con ricas viandas y raciones, entre las que también hay espacio para una variedad de deliciosas gildas.

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



Taberna Santoña

En la barra de este pequeño colmado de conservas de calidad, ricos embutidos y quesos y un variado surtido de mariscos frescos tampoco podían faltar las gildas de anchoa –uno de sus productos estrella– y de boquerón.

Peña Herbosa, 18 · Tlf. 942 220 011



La Gloria de Carriedo

Bar de dilatada trayectoria y fiel clientela que apuesta por ricas raciones y reconocidas tapas de la gastronomía local. Entre sus muchas creaciones, una gilda de elaboración propia a base de anchoa, piparra, aceituna y pepinillo y una banderilla de la casa con mejillón, anchoa, boquerón, piparra, tomate cherry y aceituna.

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081

VERMUTERIA A D VICIO



Cádiz,18 · Tlf. 942 403 553

www.vermutteriadevicio.com  



Arroces de La Mulata

grano a grano, los mejores arroces

No solo de paella vive el arroz. Aliado indispensable de la buena mesa, este cereal considerado un alimento vital de nuestra gastronomía y de todas las culturas culinarias luce hoy como ingrediente estrella en multitud de platos y recetas. Secos o caldosos, con intenso aroma a pescados

y mariscos o con gusto a presa ibérica, verduras o conejo y caracoles, el arroz se cocina de mil y un maneras, casi tantas como variedades existen de esta planta. Aquí desgranamos, grano a grano, algunos de los mejores arroces que se cuecen en la ciudad.



El Muelle

En el corazón del Barrio Pesquero, este espacio que bucea en los manjares del mar Cantábrico apuesta por platos que maridan la tradición culinaria con toques innovadores. Especializado en arroces, ofrece una completa variedad que va del meloso al negro pasando por el de chuleta de vaca vieja y en el que también figura por encargo la paella reconocida como la mejor cocinada en un restaurante nacional en la 63ª edición del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca (Valencia).
Avda. Sotileza, 36 · Tlf. 942 364 217



Los Infantes

La mano experta de Antonio Ruiz guía en este elegante y selecto restaurante de cuidada atmósfera marinera una extensa relación de arroces cocinados con esmero y profundo conocimiento. A destacar las variedades de caldosos con mariscos y el a banda, además del meloso con carabineros. Raciones generosas.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



Las Olas

Convertido en un referente de la playa de La Maruca, este restaurante de ambiente familiar dispensa hasta catorce variedades de arroces, además de la tradicional paella de marisco. Sobresalen el de cachón y el de rape, almejas y gambas. Atento y diligente servicio. Recomendable reservar.

Barrio Corbanera, 38 · Tlf. 942 342 027



A Banda

Restaurante esquinero de buen ambiente y mejor trato que destaca por su variedad de arroces, hecho al momento y que despacha con acierto y profesionalidad. A escoger entre diferentes paellas, meloso de cachón y langostinos, o los caldosos de rape y almejas, setas y bacalao, y de bogavante, su especialidad. También para llevar.

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 364 146



Peña Candil

Juan Ramón abandera este restaurante con 35 años de experiencia y de vocación barquera que ofrece deliciosos arroces con mariscos o con carrilleras de ibérico. A destacar los de bogavante y nécora. También para llevar.

Castilla, 19 / Plaza del Progreso, s/n · Tlf. 942 313 025



Gelín

Este conocido restaurante a tiro de piedra de El Corte Inglés de animadas barra y comedores despacha con oficio selectos platos del mar entre los que figuran un risotto marineros y tres variedades de arroces: con bogavante, con almejas y negro con alioli.

Avda. Nueva Montaña, 2 · Tlf. 942 332 733



Casa José

Este clásica restaurante marisquería trincado al Barrio Pesquero mantiene la tradición marinera por los mejores pescados y mariscos frescos procedentes de la cercana lonja de Santander. Entre sus propuestas, cinco opciones de calderetas de arroz –de bogavante, de langostinos y pescado de caña, de chipirón y almejas, de carabenero y de langosta– y una paella especial de marisco.

Plaza Cabildos, 1 · Tlf. 942 135 381



Abel

Este sencillo y acogedor restaurante de barrio de bien ganada fama y numerosos adeptos sirve por encargo arroces con almejas o con bogavante y paellas alegremente condimentadas, de exquisito sabor y generosas raciones. La de marisco no tiene igual. También para llevar.

Fernando de los Ríos, 63 · Tlf. 942 313 503



Balneario de la Concha

Este restaurante bien vestido y de impagables vistas de la playa y la mar ofrece siete variedades de arroces –marinero, a banda con calamar y langostinos, negro de cachón, meloso con nécoras y gambones, con verduras y rulo de queso de cabras, de pato con su magret e hígado u de rabo de ternera de Tudanca– con un mismo secreto: el ‘fúme’ de cucos y cabras.

Avda. Reina Victoria, 46 · Tlf. 942 290 919



La Capitana

Este distinguido local con dos cuidados y diáfanos espacios completa su sólida y bien construida carta de mercado con tres deliciosas variedades de arroces: con almejas, con verduras de temporada y marinero con calamar, almejas y langostinos.

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



La Mayor

Local esquinero y en dos alturas con una cocina de acento marinero y de merecidos galones bendecida por una clientela que habitualmente colma todas las mesas. Entre sus solicitados platos no faltan los arroces con bogavante o con almejas y una paella de marisco por encargo.

Juan de la Cosa, 5 · Tlf. 942 216 973



La Mulata

Restaurante-marisquería de guapa factura y luminosos comedores que completa su estimada cocina con cinco variedades de arroces del mar entre los que sobresale el cremoso con bogavante.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



El Machi Ida y Vuelta

Esta bonita y centenaria taberna con sabor a mar y abierta a cocinas de todo el mundo propone media docena de arroces marineros y del día elaborados con pescados y mariscos de la lonja y un arroz cosechado en pleno parque de La Albufera.

Calderón de la Barca, 9 · Tlf. 942 218 722



Manil

Miguel Lozano y su mujer Mercedes abanderan con tino este pequeño y apartado restaurante de comedor privado que propone sugerentes propuestas gastronómicas. Entre su oferta de arroces, que sirve previa reserva mínimo con un día de antelación y a mesa completa, sobresalen los de con bogavante, con almejas y con chipirones, además de la paella de marisco.

Cisneros, 96 · Tlf. 942 370 47



Santander 20 Restobar

Ubicado al final de una calle sin salida, esta original y colorista propuesta con un ligero toque chil ofrece una carta entretenida de precios contenidos en la que sobresalen los arroces con una veintena larga de preparaciones a escoger entre secos y melosos, elaborados todos ellos con variedad Albufera D.O Arroz de Valencia. También para llevar.

Bajada del Caleruco, 73 · Tlf. 942 321 648



La Caseta de Bombas

Este guapo y bien vestido asador pegado al mar y al antiguo dique de Gamazo, que apuesta por las carnes ecológicas de Cantabria y los pescados de la lonja de Santander, cuenta entre sus propuestas con dos sabrosas variedades de arroces: con taquitos de calamar a la brasa y alioli y hortelano de nueve verduras.

Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



Los Peñucas

Este conocido restaurante ubicado en mitad de la fachada principal del Barrio Pesquero sirve una exquisita y bien condimentada paella de marisco que, cuando el tiempo lo permite, prepara en la calle en hermosas y humeantes paelleras. También cocina por encargo arroz con bogavante.

Marqués de la Ensenada, 35 · Tlf. 942 229 445



Asador El Pozo

Este amplio asador que destaca por su oferta de clásicas raciones marineras, pescados salvajes y carnes selectas ofrece paellas de marisco o mixta y arroces negro, con bogavante azul del Cantábrico y con almejas.

Inés Diego de Noval, 60 · Tlf. 942 030 490



Laury

Este reputado restaurante con más de medio siglo de vida ofrece por igual pescados y mariscos, además de carnes a la parrilla de carbón vegetal, su aplaudida especialidad. Entre los arroces, que sirve por encargo, figuran la paella de marisco y cuatro variedades: con almejas, carrileras y setas, negro con calamares y alioli y marinero caldoso.

Avda. Pedro San Martín, 4 · Tlf. 942 330 109



La Voladora

Bonito restaurante de cocina de sabor tradicional basada en el producto local y atractivas sugerencias. En su renovada carta con protagonismo para igual de carnes y pescados a la parrilla figuran dos arroces secos de categoría: de cordóniz escabechada y pimiento asado, y de gamba roja.

Bonifaz, 21 · Tlf. 942 259 761



de mi casa, lo mejor

Son el santo y seña de muchos restaurantes capitalinos. Platos de obligado cumplimiento que abren cartas y dan identidad y poso a sus cocinas. Reclamos de larga tradición o de nueva creación de los que todos hablan y muy pocos se saltan.

Desde clásicos y humildes bocados hasta propuestas gourmet con sello propio. Iconos gastronómicos que habría que paladear al menos una vez en la vida. Estas son algunas de las especialidades marca de la casa que más nos han llamado la atención.



La Vinoteca / Steak Tartar

Este restaurante de refinado ambiente y generosos salones deja en las sabias manos de Koldo, su jefe de sala y copropietario, la elaboración en el momento y al gusto del comensal de un steak tartar de los que quitan el hipo.

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



Ho'oponopono / 'Poke Bowls'

Este sugerente y luminoso local en rosa y amarillo acaba de renovar el premio al mejor restaurante de Poke de España 2024, concedido por una de las más conocidas empresas de *delivery*. En reconocimiento a este galardón, traemos aquí sus *poke bowls* elaborados al gusto o a elegir entre una docena de propuestas. Paz, amor y... Hawaii-Bombay, que cantaba Mecano.

Peña Herbosa, 23 · Tlf. 942 189 994



Brétema en Fisterra / Cachopo

Este restaurante de bonito y despejado comedor de cocina despacha hermosos cachopos de un kilo de peso al estilo gallego y con picón que presenta bien acompañados de patatas fritas y pimientos y que también ofrece en formatos más reducidos de 400 gramos, en los que añade la opción de cecina.

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



Asador Lechazo Aranda / Chuletillas de lechazo

Su nombre no engaña: este local de amplios salones y concurrida terraza lleva cerca de tres décadas ofreciendo sin duda el mejor lechazo de la ciudad. Una succulenta oferta a la que suma unas chuletillas de lechazo de palo que sirve sobre una pequeñas parrilla al carbón que quitan el sentido. Palabra de honor.

Tetuán, 15 · Tlf. 942 214 823



La Tasca de Bonifaz / Chicharrones de Cádiz

Este animado local en esquina que mira por encima de Peña Herbosa ha hecho de este sencillo plato de herencia andaluza una de sus tapas estrella. Láminas finas de panceta de cerdo adobada servidas sobre papel parafinado de tasca. De llorar y llorar.

Bonifaz, 5 · Tlf. 669 380 217



La Mulata / Centollo

Este espacioso restaurante marisquería destaca por la calidad y variedad de sus pescados y mariscos frescos, entre los que cobra especial protagonismo el centollo, un crustáceo al que desde hace dieciséis años dedica una amplia feria en exclusiva para degustarlo en diferentes especialidades de la casa.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



El Puerto / Gambas a la gabardina

La singular y atractiva barra de este conocido restaurante ubicado a pie de Puertochico abriga no pocos manjares propios del mar, pero pocos tan solicitados como sus gambas a la gabardina que despachan solas o repartidas a partes iguales con rabas de calamar. Una de las reinas del aperitivo local.

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



La Malinche / T-Bone al carbón

Este guapo y concurrido restaurante de corte informal y ambiente jovial y desenfadado propone una cocina de amplia y sugestiva carta pensada para compartir. Entre sus agradables creaciones, nos quedamos con una de las muchas y variadas que elabora en su horno de carbón 'Josper': T-bone de vaca vieja de Cantabria con patatas y pimientos asados. Temazo.

Hernán Cortés, 41 · Tlf. 942 055 703



Terrazas de Carmen / Ceviche de lubina

Este establecimiento en alto que acaba de ser distinguido con un Solete Guía Repsol ofrece en su carta propia de la gastronomía andina un delicioso ceviche de lubina con lomos marinados en zumo de lima y un toque de rocoto (condimento picante), acompañado de choclo (maíz cocido), camote (boniato) y cebolla roja cortada en pluma. Lujo asiático no, sudamericano.

Marqués de la Hermida, 72 · Tlf. 942 353 678



Bello Bello / Focaccia

Este restaurante recién abierto en una de las más populares calles santanderinas sorprende por su carta de focaccias, un delicioso bocado de origen italiano elaborado con los mejores productos del país transalpino. Doce variedades entre las que no faltan algunas vegetarianas y veganas. *È veramente squisito.*

San Simón, 5 – Tlf. 673 371 903



Los Infantes Gourmet / Arroces

Antonio Ruiz lidera este apreciado y elegante restaurante de cuna cántabra e inspiración mediterránea especializado en arroces que ofrece en una decena larga de presentaciones, sin contar las variedades de paellas y fideuás de marisco, verduras o de carne.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



La Gloria de Carriedo / Mejillones

Esta casa de barra azulejada y de popular y amplia clientela lleva más de cuarenta años elaborando con la misma y cuidada receta unos deliciosos mejillones en salsa con un toque picante. Este molusco, del que han llegado a vender 50 kilos al día, se ofrece también al ajillo, al vapor y en vinagreta. Ambiente colorista y festivo y esmerado servicio.

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081



Cadelo / Gambas a la sal

Este visitado restaurante en dos alturas apuesta por una cocina moderna con platos para compartir que incorporan sabores y texturas de otros lugares. Desde sus inicios, mantienen en su carta unas gambas a la sal con vinagre de tomate y eneldo que te dejan boquiabierto. Por algo será.

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 270 113



Umma / Coliflor ummayaki

Michel lidera desde los fogones este restaurante de buen ambiente y mejor cocina que cada día sorprende con propuestas más innovadoras y creativas. Entre sus platos más aplaudidos está la coliflor ummayaki con almendras tiernas y tomate picante. Todo un golpe de sabor directo al paladar.

Sol, 47 · Tlf. 942 219 595



BELLO BELLO

FOCACCERIA





Nenét Bistrot / Espaguetis a la carbonara

Los romanos Andrea y Mayra capitanean con simpatía este seductor local que mantiene viva la auténtica tradición italiana. De ejemplo, sus exquisitos espaguetis a la carbonara cuya elaboración ellos mismo explican en un mural a la entrada en el que precisan que la receta original de esta salsa no lleva nata y se prepara con yema de huevo, tocino de papada de cerdo (guanciale), queso pecorino romano, parmesano, sal y pimienta.

San José, 9 · Tlf. 942 693 390 / 664 050 282



Fuente Dé / Queso picón Bejes-Tresviso

Pocos locales levantan tanta unanimidad a la hora de valorar su oferta gastronómica como esta bodega de fiel parroquia y fructífera trayectoria apreciada por su contundente cocina casera de herencia lebaniega. Entre sus propuestas, un queso picón cremoso de Bejes-Tresviso que despacha sin parar de tapa y en raciones o también para llevar. Si eres quesero, es empezar y no parar. No hay otro igual.

Peña Herbosa, 5 · Tlf. 942 213 058



El Gallinero / Pollo

Local de acristalada portada de ambiente familiar y animada parroquia local con una carta informal en la que conviven ricas pizzas con tacos crujientes, hamburguesas, huevos rotos y otras habituales propuestas de picoteo, pero en la que, por encima de todos, sobresalen los dedicados al pollo, especialmente el asado al horno, que está para chuparse los dedos.

Tetuán, 37 · Tlf. 942 136 078



Darí / Huevo frito crujiente

Este restaurante en dos alturas de cocina tan sorprendente como exquisita se descuelga con un huevo frito crujiente que parte con la pana. Lo sirven cocinado a 62 grados y empanado en panko, acompañado de parmentier trufada y duxelle de champiñón. Rico no, lo siguiente.

Bonifaz, 19 · Tlf. 942 550 787



Enlabrasa / Cortes de carne a la parrilla

Todo al rojo. Este despacho de carne ubicado en el Mercado del Este ofrece las mejores carnes cocinadas al fuego de la parrilla: entrecot, chuletón, T-Bone y tomahawk de vaca vasca premium, lingote de buey vasco premium y chuletón de vaca vieja de rubia gallega o minhota portuguesa.

Hernán Cortés, 4 · Tlf. 942 052 991



La Mar Ostrería / Ostras

Este bonito establecimiento con cierto aire industrial fía su éxito a estos moluscos rugosos que ofrece con contrastada profesionalidad. Ostras de orígenes dispares –San Vicente de la Barquera, Francia, Holanda, Portugal, Irlanda o Escocia– para deleite de los aficionados a este singular bocado marino.

Peña Herbosa, 11 · Tlf. 665 704 463

Nenét

BISTROT

TRADIZIONI ITALIANE





Casimira / Tomate de Cantabria

Este local de nutrida y alegre clientela y de tan apreciada como sencilla cocina tiene por santo y seña unos tomates de Cantabria de padre y muy señor mío. Para degustar acompañados de cebolla roja del valle de Bedoya. Una auténtica barbaridad.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



Cañadío / Tarta de queso

Con sucursal en la capital de España, este restaurante de bien ganada fama y cuidada atmósfera es estimado por su apreciable cocina de autor pegada al terreno y construida sobre excelentes materias primas. Entre sus sobresalientes platos, una premiada y con razón tarta de queso que justifica por sí sola la visita. No te digo que me lo mejores, iguálamelo.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Arrabal 11 / Perrito de rabas 'Perry Mason'

Ubicado en pleno corazón de la ciudad, en una pequeña calle peatonal de la que toma el nombre, este atractivo establecimiento con una cocina tan sencilla como bien elaborada cuenta entre sus propuestas con un perrito de rabas de calamar con salsa ali oli bautizado como 'Perry Mason'. Rabas entre panes. Deliciosamente simple.

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Tentempié / Gildas

Este nuevo y cuidado espacio gastronómico llega para poner en su sitio a las gildas, un reconocido y pequeño bocado de mar y tierra ensartado en un palillo que cada vez cuenta con más y sorprendentes versiones. Además de las clásicas con anchoa del Cantábrico y boquerón, aquí también las hay premium, con aceitunas gordas aliñadas o de tomate seco con queso. De armas tomar.

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este)



Santander 1941 / Vermú Óscar Solana

El conocido bartender Óscar Solana da nombre en este local de amplia terraza a su propio vermú semidulce acabado a 123 gr de azúcar en litro que elabora con dos maceraciones: una primera con vino blanco a la que sigue una segunda con té del puerto para romper la sensación empalagosa y conseguir un vermú de paso muy suave que oxigena pasando de una coctelera a otro antes de servir bien frío. Un lujo.

Ataúlfo Argenta, 54 · Tlf. 942 746 043



Bruma / Margarita granizada

Este concurrido local ofrece para acompañar su apetecible oferta gastronómica de marcado acento mejicano una deliciosa margarita granizada elaborada con tequila blanco José Cuervo, Triple Seco y lima escarchada en copa con tajín y un poquito de sal. ¡Órale, pues! Pero mucho cuidado con la cruda.

Peña Herbosa, 9 · Tlf. 942 406 702

Casimira

COSAS DE PICAR



Casimira Saiz, 8/10 · Santander · 942 03 1295 · www.casimira.es





Mollejas empanadas de Viento en Popa

la casquería se hace un hueco en la cocina

Desde pasiones incondicionales hasta el rechazo más absoluto, la casquería no suele dejar indiferente a nadie hasta el punto de que es amada y odiada casi a partes iguales. Las vísceras y otros desechos de animales, otrora reservados para las clases más populares que no podían acceder a carnes más selectas, son hoy auténticos manjares que pulimentan los

fogones de las cocinas más modernas. Corazones, riñones, sesos, hígados, asaduras, mollejas, estómagos, lenguas, pata, morro, rabo, oreja... Descartes de interior y exterior de los animales convertidos en platos tan nobles como el que más. Aquí va una selección de restaurantes que hacen de estos despojos un placer para muchos paladares.



Bar del Puerto

Este afamado restaurante de primorosa barra y agradables comedores lleva a gala desde sus inicios una succulenta oferta de casquería, encabezada por sus famosos callos de ternera, verdadero orgullo de la casa, a los que ahora suma también de bacalao, además de mollejas salteadas y empanadas y sesos de cordero lechal a la romana, cuando los hay, que no es siempre, de enmarcar.

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



La Bombi

En este templo gastronómico gobernado con enorme simpatía y profesionalidad por la familia Movellán descollan por igual exquisitas propuestas del mar que de la tierra elaboradas con las mejores materias primas. De vísceras, lo tienen casi todo: mollejas, riñones y manitas de lechazo, rabo de toro, callos de ternera, carrilleras de ibérico... Si hay que elegir, aunque no sea tarea fácil, apunten los sesos de lechazo. De auténtica locura.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



Asador Lechazo Aranda

Si el lechazo asado en horno de leña no fuera ya motivo suficiente para acudir a este restaurante con sabor a Castilla, basta probar algunas de sus platos de casquería para tenerlo de cabecera. Riñones y mollejas de lechal compiten en arte sobre el plato con la morcilla de Burgos o unas manitas o patitas en salsa y unos pensamientos de lechazo de qué te voy yo a contar. Una barbaridad.

Tetuán, 15 · Tlf. 669 214 823



Darí

Nacho Laherrán da sentido a este pequeño espacio consagrado a propuestas tan atrevidas como novedosas. En su exquisita carta de apenas veinte platos aparecen estos meses las mollejas de ternera asada con compota de manzana ácida y chimichurri y gyozas de mollejas de cordero lechal con salsa de miso y mandarina que para qué les voy a contar.

Bonifaz, 19 · Tlf. 942 550 787



La Lola

Este establecimiento de barrio de impecable gestión familiar y buen ambiente presume con razón de una cocina casera hecha a fuego lento y con mucho amor. Entre sus sugerencias de casquería resaltan los callos caseros, la asadurilla de lechazo y también en algunas ocasiones los morros de ternera guisados.

Inés Diego del Noval, 31 · Tlf. 942 393 203



La Casa del Indiano

Concurrido y espacioso restaurante de amplio horario y cuidada cocina con escogidos platos del mar, la huerta y la montaña. En su oferta de casquería sobresalen las mollejas de cordero, los callos de ternera o el codillo asado con salsa española.

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este) · Tlf. 942 074 660



Cadelo

De obligada visita, este guapo restaurante que no hace mucho ha estrenado nueva y vistosa estampa propone una carta en constante renovación repleta de notables y singulares referencias. Una de ellas, las mollejas de ternera a la brasa con aliño de guindilla roja y hierbas frescas.

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 221 051



La Marti

Félix Fernández gobierna con mucho acierto y simpatía este restaurante de codiciado menú del día y propuestas culinarias muy pegadas a Cantabria y a las recetas de nuestros mayores. Entre las más conocidas, unas deliciosas mollejas de cordero y las manitas de cerdo.

Hernán Cortés, 47 · Tlf. 942 786 815



Mesón Goya

Este mesón de doble planta y generosa barra tiene siempre puesto un ojo en la casquería, a la que dedica todo un capítulo de su carta para disfrute de los muy incondicionales. Manitas de lechazo, sesos rebozados, riñones de lechazo a la plancha, callos de vaca elaborados en casa, mollejas de lechazo encebolladas...

Daoíz y Velarde, 25 · Tlf. 942 213 066



Los Infantes Gourmet

Este elegante restaurante de cuna cántabra e inspiración mediterránea elevado a referente de la cocina local incluye en su amplia y cuidada carta unos callos caseros y unas manitas de cerdo a la riojana de padre y muy señor mío. Un lujo al alcance de todos.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



La Pirula

Este local, auténtico abanderado del latir de Peña Herbosa, de cocina tan sencilla como apetitosa, dispensa con su habitual diligencia y amabilidad sabrosos platos de casquería, entre los que no faltan unos riquísimos callos de la casa, oreja de cerdo a la plancha, jijas campurrianas con huevo frito y patatas, manitas de cerdo deshuesadas a la plancha con salsa vizcaína y foie y mollejas de lechazo empanadas. Para ponerte morado.

Peña Herbosa, 21 · Tlf. 942 225 785



Mesón Campos

A pie de la plaza de Puertochico, este veterano establecimiento con cabrete mantiene una fiel clientela al calor de una oferta de una cocina tradicional resuelta con sapiencia. Entre sus clásicas sugerencias de casquería están los callos, las mollejas y los riñones y sesos rebozados.

Hernán Cortés, 40 · Tlf. 942 314 769



El Riojano

Esta bonita bodega que alberga en sus toneles el llamado museo redondo mantiene en su apreciada y bien construida unos callos de ternera guisados a la riojana con huevo, además de una rica morcilla frita de Soto Iruz (Valle de Toranzo), que no conviene perder de vista. Ustedes dirán.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 758



Bodega Cigaleña

Esta guapa bodega apasionada del buen vino y apadrinada con solvencia por la familia Conde mantiene invariable su apuesta por el producto y unos platos de corte clásicos a lo que dar una vuelta de tuerca. En su carta renovada no faltan una espectaculares manitas de cerdo rellenas de panceta y tartufo.

Daoíz y Velarde, 19 · Tlf. 942 213 062

COMPRA MÁS

PAGA MENOS

**¡DESCÚBRELO EN
TU MAKRO MÁS CERCANO!**



makro



bacalao, el cerdo del mar

De alto porcentaje protéinico, muy nutritivo y con poca materia grasa, el bacalao es un pescado de gran versatilidad – curado, asado, confitado, frito, al horno, a la plancha, ahumado, en buñuelos, croquetas, tortilla...– y todo un clásico en muchas casas de comidas.

De hecho, su presencia es tan habitual que frecuentemente se utiliza el modismo ‘el que corta el bacalao’ para referirse a quien manda, al jefe (algunas fuentes aseguran que su origen se remonta al siglo XVI, cuando el consumo de bacalao salado comenzó a popularizarse en nuestro país.

En las colonias del imperio español, este pescado desecado servía para alimentar a los esclavos y el capataz era el que repartía

los trozos y decidía a quién correspondían los más grandes y los más pequeños. Otras, sin embargo, señalan que esta expresión surgió en los establecimientos conocidos como tiendas de ultramarinos o colmados, en el que el bacalao debía ser cortado con un cuchillo largo y afilado y cuya tarea era reservada al propietario o encargado del comercio.

Sea como fuere, lo cierto es que las posibilidades de este pescado al que muchos llaman el cerdo del mar, porque de él se aprovecha todo, son tan variadas como apetecibles.

Aquí van algunas elaboraciones de amplia herencia culinaria junto a otras más propias de la modernidad del siglo XXI.



La Casa del Indiano

Este amplio restaurante de acicalado y cuidado comedor cuenta en su bien elaborada carta con sabrosas propuestas de bacalao que oferta al pil pil, a la plancha, con tomate y confitado con queso Ideazábal y a las que en Semana Santa suma el tradicional potaje de vigilia de garbanzos con bacalao y espinacas.

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este) · Tlf. 942 074 660



La Vinoteca

Este amplio y reputado local que fía su cocina a la calidad del producto y a lo acertado de la oferta de temporada, deslumbra con platos que te trasladan a los sabores del pasado con la frescura del presente. Sus propuestas 'bacaladeras': al ajoarriero o confitado con tomate casero y alcaparras; carpaccio de bacalao, queso ahumado y cítricos; solomillo de bacalao asado con verduras y pil pil; croquetas de bacalao o callos de bacalao, huevo escalfado y vizcaína.

Hernán Cortés, 38 · Tlf. 942 075 741



La Capitana

Restaurante de referencia y exquisito interiorismo con una cocina de altura cuidadosa con los vegetales, los pescados y carnes y un ojo siempre puesto en los arroces. Para disfrutar su bacalao con tomate y refrito de pimientos y su carpaccio de bacalao con langostinos, encurtidos, vinagreta de tomate y mayonesa de albaricoque.

Castelar, 5 · Tlf. 942 273 975



Las Olas

Con la vista puesta sobre el mar y la playa de La Maruca, este establecimiento convertido ya en todo un clásico de la restauración santanderina ofrece una amplia carta con especial protagonismo para los productos del mar y los arroces. Variadas propuestas de bacalao a la vizcaína, a la cazuela con frisada y ajoarriero con gambas, además de cocochas de bacalao.

Barrio Monte Corbanera, 98 · Tlf. 942 342 027



Abra del Sardinero

Frente a los Jardines de Piquío, en el Sardinero, este atractivo espacio gastronómico propone una colección de recetas innovadoras elaboradas con productos tradicionales de excelente calidad. Apunten el taco de bacalao a la romana en salsa de tomate con cachelos; las lascas de bacalao, humus de garbanzo, espinaca salteada y emulsión de ajonegro; y la brandada de bacalao con caramelo de naranja y aceituna negra.

Plaza de las Brisas, s/n · Tlf. 624 073 524



Cadelo

Nacho Laherrán continúa dando muestras de su cocina sorprendente e imaginativa en este local de dos alturas de estudiada y bonita factura recientemente remodelado con gusto y mucho acierto. Para no perderse sus buñuelos de bacalao con mayonesa kimchee y huevas de tobiko (pez volador).

Santa Lucía, 33 · Tlf. 942 221 051



La Galerna

Restaurante de holgada y concurrida barra y bien vestido comedor con una amplia carta de platos en que también hay espacio para algún que otro guiño a la cocina mejicana. Gustosos bacalao al horno con pisto y un milhojas de berenjena con bacalao ajoarriero y gambas y coulis de piquillo.

Perines, 8 · Tlf. 942 136 447



Los Infantes Gourmet

El propietario y cocinero Antonio Ruiz guía con maestría este acicalado restaurante convertido en todo un referente de la cocina local. En su extensa carta de platos con protagonismo para los arroces, también hay espacio para un templado de bacalao sobre patata y pisto natural y un bacalao asado con cebolla y pimientos asados al Pedro Ximénez de Ilorar.

Avda. Maura, 21 · Tlf. 942 074 300



Cañadío

Más de cuatro décadas llenas de pasión y talento en los fogones. Una experiencia para los sentidos en el corazón de la ciudad. Para empezar, la ensalada de bacalao templada con cebolla, tomate y pil pil o, en caliente, los buñuelos de bacalao. Para continuar, su lomo de bacalao con su pil pil sobre guiso de sus callos. De bandera.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Casimira

Este animado local para picar se ha ganado los estómagos de una clientela fiel y numerosa con propuestas culinarias sencillas pero muy bien elaboradas, como su gustosa tortilla de bacalao con puerro, pimienta y cebolla pochados.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



La Mulata

Paco Bezanilla tutela con esmero, cercanía y profesionalidad este acreditado restaurante de varios comedores habitualmente a rebosar centrado en ofrecer siempre los mejores productos del mar. Entre sus platos, bacalao con tomate 'de casa' y al pil pil. Ricos, ricos.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



Bodegas Mazón

Esta bodega centenaria con sabor a viejo colmado propone una amplísima selección de platos y raciones elaborados con las mejores materias primas y el mejor aceite. Entre sus propuestas no podía faltar el bacalao desalado de Aldika que ofrece a la vizcaína o la plancha, o los pimientos rellenos de bacalao.

Hernán Cortés, 53 · Tlf. 942 215 752



La Bombi

Recién distinguido con un Sol Repsol, este renombrado restaurante de excelente y movida barra y variados salones destaca por su querencia hacia los mejores pescados y mariscos. En su completa y eficaz carta no falta un bacalao con tomate casero que es un auténtico primor.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028

LA INOTECA





El Desván

Restaurante de consolidada trayectoria con una escogida propuesta gastronómica de platos para picar y selectas carnes y pescados. Entre sus creaciones más sorprendentes, el bacalao con manitas, que también ofrece con tomate, o la ensalada gratinada de bacalao con pisto y mayonesa de ajo, y el revuelto de bacalao con huevos de gallinas felices.

Bonifaz, 22 · Tlf. 638 381 412



Viento en popa

Este local tutelado con cercanía y profesionalidad despacha una cocina siempre atenta a los guisos y los productos de temporada. Entre sus platos ofrece bacalao en diferentes presentaciones: a la vizcaína, a la riojana, con tomate y en tempura.

Plaza de Amaliach, 5 · Tlf. 942 367 362



De Morro Fino

Este establecimiento de agradable estampa y terraza bajo soportales apuesta por una cocina tradicional de mercado y un selecto picoteo. Siempre atento al producto y los detalles, ofrece un delicioso taco de bacalao 'El Barquero' al pil pil con espárragos trigueros, cama de patata panadera y pimientos rojos al horno, además de unos suntuosos callos de bacalao con huevo poché trufado.

Avda. Los Castros, 41 · Tlf. 942 551 612



Brétema en Fisterra

Este restaurante de esencia gallega y amable servicio suma a diario nuevos adeptos atraídos por platos tan sencillos como bien resueltos. En su oferta no falta el bacalao con tomate y con piperrada, además de una deliciosos pimientos rellenos de bacalao y la tortilla de bacalao también con piperrada.

Peña Herbosa, 6 · Tlf. 942 301 887



Bodega Cigaleña

La cocina de esta conocida bodega de inigualable oferta de vinos mantiene intacto su respeto máximo por el producto, al que de vez en cuando le da una acertada vuelta de tuerca. Más que delicioso el taco de bacalao en pil pil de hongos.

Daoíz y Velarde, 19 · Tlf. 942 213 062



Matices

Este coqueto restaurante en dos alturas de animada barra ofrece una cocina tradicional repleta de frescas propuestas a las que da un toque actual. En su carta, no falta un taco de envidias relleno de bacalao con pisto casero.

Peña Herbosa, 15 · Tlf. 942 136 447



Plaza Amaliach, 5
Santander
Tel: 942 367 362



Oído cocina

Floren Bueyes

Presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria

Menú para acercar culturas: La Rioja, Islas Feroe y Huelva

Hace unos días se ha aprobado en el Congreso la ley contra el desperdicio alimentario que incluye medidas como la obligación de que bares y restaurantes ofrezcan envases para llevarse las sobras, la exigencia de que los supermercados donen sus excedentes, y la imposición de que todas las empresas de la cadena alimentaria cuenten con planes para evitar que la comida acabe en la basura

Quienes nos dedicamos al mundo del comer y del beber sabemos de lo que hablan y el mensaje que envían nuestros representantes políticos antes de que se hubiesen sentado a pensar a ver quién tenía la idea más original.

En una cocina profesional, como en cualquier casa, siempre hay desperdicios. Lo importante es la gestión. Como cocinero no entiendo que se tire comida; en mis cocinas siempre hemos utilizado hasta el último ingrediente aprovechable, desde las espinas del pescado, los huesos de vacuno o carcasas de pollo, hasta la carne que nos queda después de elaborar una salsa española. Quien no lo haga o no lo haya hecho, ahora le toca aprender a hacerlo y si no, viene papá Estado y te aclara las ideas, aunque a veces ellos no las tengan muy claras que digamos.

Si tenemos un producto que puede presumir ser de temporada es el skrey, un bacalao Gadus morhua que se pesca en el mar del Norte, desde enero a marzo, e imposible prácticamente de conseguir más allá de ese trimestre. Otra vianda que me apasiona es la alcachofa, una verdura tan nuestra que, cuando descubro una plantación de alcachofas, paro y me quedo mirando lo impresionante de sus frutos, con una versatilidad en cocina maravillosa.

Y como no podía faltar, las fresas. Llevamos unas semanas con fresones de Palos, con ese aroma tan profundo y en el que captas todo su contenido aromático y dulce. Ahora solo nos resta decidir qué hacemos con estos tres ingredientes.

Por otro lado, hoy quiero dar la bienvenida a esta deliciosa revista a Alfonso Fraile, camarero, sumiller y sobre todo quien me ha inspirado en "Pon un camarero en tu vida", algo tan difícil en compañeros de oficio. Te veré y leeré desde mi página de 'Oído cocina'.

Flor de alcachofas con jamón ibérico



Coste para 6 personas: 13 € – 2,16 €/pax

Ingredientes

18 alcachofas
Agua suficiente
Sal
Limón
Aceite
200 g jamón ibérico
Perejil fresco

Elaboración

Las alcachofas podemos elaborarlas confitadas en aceite, pero en ese caso necesitamos una cantidad importante del líquido elemento. Para esta receta las vamos a cocer en agua, que nos saldrán mucho más económicas.

En primer lugar, limpiamos las alcachofas, quitando las hojas verdes; cortamos la base para poderlas posar. Las frotamos bien con limón y las ponemos en una cazuela con agua, acidulada con limón, sal y un poco de harina. Las cocemos a fuego suave durante unos 40 minutos, y una vez cocidas, reservamos.

En una cazuela aparte, vertemos un poco de aceite, agregamos unos tacos de jamón ibérico y lo ponemos a freír. Cuando empiece a tomar color el ajo, añadimos las alcachofas cortadas en cuatro, salteamos y, una vez está todo bien mezclado, espolvoreamos con perejil fresco picado fino.

Bacalao fresco skrei con mejillones sobre puré de coliflor



Coste para 6 personas: 21,6 € – 3,6 €/pax

Ingredientes

6 lomos de bacalao
24 mejillones
fumet de pescado
nata
blanco seco
sal
pimienta
coliflor para puré
mantequilla
leche
hierba fresca

Elaboración

Primero hacemos el puré; ponemos en un cazo la coliflor, cubrimos de agua, sazonomos y añadimos unos granos de cilantro. Dejamos cocer 20 minutos y, una vez escurrido, lo ponemos en el robot con 1 dl de nata; probamos de sal y reservamos. Que nos quede aspecto de puré un poco ligado, no muy espeso.

Hacemos los mejillones al vapor, separamos la chicha de las valvas. Reservamos.

En una plancha o sartén, marcamos el bacalao, lo hacemos dos minutos por cada lado. Reservamos. En el fondo del plato ponemos el puré de coliflor, encima el bacalao y al lado la chicha de los mejillones y decoramos con una hierba fresca.

Tronco de fresas sobre su puré

Coste para 6 personas: 14,5 € – 2,42 €/pax

Ingredientes

1 plancha de bizcocho
1 kg fresas + las del puré
2 dl almibar (100 de azúcar + 100 de agua)
¼ l nata líquida
150 g de azúcar para montar la nata
Mermelada de fresa (300 gr de fresas + 10 de azúcar)



Elaboración

Elaboramos o compramos una plancha de bizcocho. Hacemos la mermelada de fresas: trituramos las fresas, mezclamos con el azúcar y lo cocemos hasta que este hecha la mermelada ligera, tipo coulis.

Si vamos a elaborar el bizcocho, ponemos a montar cuatro huevos con 100 gramos de azúcar, lo batimos con varilla hasta que suba el triple de su volumen. En forma de lluvia, añadimos a lo anterior 90 g de harina, mezclamos delicadamente, lo vertemos sobre un papel de horno a una altura de un centímetro y metemos al horno precalentado a 180°C. Cocemos unos 10 minutos y en caliente lo ponemos sobre un paño húmedo.

Montamos la nata con el azúcar, que quede bien prieto. Una vez frío el bizcocho, lo posamos sobre film, extendemos las tres cuartas partes de nata y encima colocamos fresas cortadas en láminas. Según lo vamos enrollando, lo mojamos con el almibar, envolvemos con el film y guardamos al frío durante una hora.

Lo colocamos en una bandejas y cubrimos con el resto de nata; decoramos con unas fresas.

Presentamos sobre un puré de fresas naturales.



rabas 5 estrellas

Las rabas –por favor, nunca digan calamares–, es uno de los platos más representativos de la cocina cántabra y el auténtico rey del aperitivo, aunque de un tiempo a esta parte su bien ganada fama le está convirtiendo también en un asiduo de la noche. Su elaboración, más bien sencilla, no esconde ningún secreto pero sí infinidad de criterios personales.

Desde el ingrediente elegido –principalmente calamar, y mejor aún si es de magano fresco–, hasta el tipo de harina –importa más el grado de molienda que el tipo

de cereal del que procede– y el aceite –de oliva o de girasol, si se quiere un sabor más neutro, pero desde luego siempre limpio y sin usar–, o incluso la presentación en tiras más o menos finas, alargadas o en anillas, cada cocinero aplica su particular recetario. Una recomendación: consideren el habitual limón que les acompaña más bien un adorno y no un aditamento y no tengan reparos a comerlas con las manos.

Aunque sobre gustos no hay nada escrito, les invitamos a conocer nuestras veinte propuestas de primavera.



Bar del Puerto

De proa a los vientos del sur y a la bahía, este negocio de profunda herencia pesquera es uno de los exponentes de la alta cocina local. Frescos pescados y mariscos del Cantábrico dan sentido a una carta marinera en la que nunca faltan los productos de temporada. Una de las barras más visitadas de la ciudad en la que también reinan las gambas a la gabardina.

Hernán Cortés, 63 · Tlf. 942 213 001



La Bombi

Restaurante de referencia para quienes buscan experimentar con lo mejor de la cocina local. Una aventura gastronómica dirigida con acierto y mucho temple que suma a sus salones bien dispuestos una barra de animada clientela. Un placer para los sentidos.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



La Mulata

La luz y el azul del mar son los grandes protagonistas de este reconocido restaurante-marisquería que toma el nombre de uno de los escasos crustáceos que no se comen. De estilo marinero, la concepción del local es todo un guiño al Cantábrico. Pescados y mariscos acaparan las referencias de una carta en la que no faltan los arroces guisados ni las carnes y los platos caseros.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



Bar Tívoli

Con 75 años de historia, este concurrido local en esquina de amplia barra y un puñado de mesas altas en la acera propone una cocina de corte tradicional plagada de referencias locales. Ampla carta de picoteo, desayunos y menú del día. Las rabas son uno de sus platos más solicitados.

Marcelino Sanz de Sautuola, 8 · 942 219 472



La Caseta de Bombas

Este coqueto y arrebatador espacio gastro-cultural ofrece una más que interesante carta con especial atención a los productores locales y a los sabores caseros y auténticos. Entre sus propuestas de 'fritucos', sobresalen unas crujientes rabas de peludín del Cantábrico.

Gamazo, s/n · Tlf. 942 742 668



La Mayor

A las espaldas de Castelar, este pequeño restaurante ofrece cuidadas viandas del mar y la tierra. Mejillones, bocartes y una más que solicitada ensaladilla rusa abren una carta estrecha pero reconocible. Popular barra y pequeña terraza con mesas altas.

Juan de la Cosa, 5 · Tlf. 942 216 973



Marucho 21

Este referente de la cocina santanderina de tan reducidas dimensiones como amplia parroquia incluye entre sus siempre deliciosas propuestas marineras unas solicitadas rabas de calamar de las de toda la vida hechas con mucho primor.

Tetuán, 23 · Tlf. 942 219 051



El Desfiladero

Concurrido restaurante de barrio al abrigo de unos soportales que despacha una cocina tradicional con aires innovadores. Reconocido por sus carnes de calidad, pescados frescos y su apreciado cocido lebaniego, ofrece unas rabas de magano de acertada fritura y delicioso sabor.

Los Ciruelos, 31 · Tlf. 942 332 118



La Tucho

Antigua tienda de ultramarinos y casa de comidas reconvertida en uno de los restaurantes más conocidos de la ciudad. Situado frente al Seminario de Corbán, ofrece una cocina eminentemente marinera en la que destacan el rape y la merluza y una acertada selección de mariscos. Muy visitado a la hora del vermouth y entre quienes aprecian una buena copa vespertina.

San Román de la Llanilla · Corbán, 12 · Tlf 942 336 177



Solórzano

Donde el aperitivo es sagrado. Coqueto local que ofrece una holgada y variada selección de entrantes y raciones entre las que descollan las rabas de calamar fresco, un molusco del que llegan a consumir 80 kg semanales. Muy concurrido al mediodía, sus estantes custodian un centenar largo de singulares referencias de vermouth.

Peña Herbosa, 17 · Tlf. 942 222 724



La Gloria de Carriedo

Café-Taberna de amplia parroquia que ofrece un buen puñado de propuestas para disfrutar de un agradable aperitivo o de un picoteo en una calle peatonal a tiro de piedra del Centro Botín y de la bahía. Terraza con mesas y taburetes altos y atento y profesional servicio.

Cádiz, 12 · Tlf. 942 215 081



La Capitana

Este elegante y distinguido restaurante escorado hacia los pescados y los arroces pero en el que tampoco faltan sugestivas referencias de carnes selectas, abre carta con un buen puñado de deliciosas sugerencias frías y calientes. Interesante menú ejecutivo y agradable terraza cubierta.

Castelar, 5 · Tlf. 942 223 975



Las Hijas de Florencio

Bodegón en naranja de amplias terrazas y entrada por dos calles que ofrece embutidos, tostas y vinos de calidad a precios cabaes. Concurrida barra.

Paseo de Pereda, 23 · Tlf. 942 310 475



Laury

Establecimiento de altas prestaciones y jugosos chuletones alejado del bullicio del centro y de la playa que mantiene intacta su apuesta por una gastronomía basada en productos de máxima calidad. Las rabas las elaboran con harina de trigo y garbanzo y aceite de oliva virgen extra.

Avda. Pedro San Martín, 4 · Tlf. 942 339 109



Las Olas

Convertido por méritos propios en un referente gastronómico de la franja costera del norte de la ciudad, este restaurante de amplios ventanales que miran al mar ofrece unas deliciosas rabas sin gluten ideales para las personas celíacas.

Barrio Monte Corbanera 98 · Tlf. 942 343 027



Vermutería De Vicio

Este pequeño local de gentil servicio y de amplia y concurrida terraza, especialmente a la hora del vermouth, consagra buena parte de su oferta a este aperitivo que acompaña con unas ricas y bien harinadas rabas de pota.

Cáiz, 18 · Tlf. 942 403 553



Cañadío

Restaurante de consolidada trayectoria y agradable puesta en escena con una barra que abre puerta en la que despachan su afamada tortilla platos para comer de otra forma. Buen ambiente y cordial servicio.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Conde Luna

A el año de su sesenta aniversario, este acreditado establecimiento familiar propone una cocina que hunde sus raíces en la esencia de la gastronomía cántabra con el mar, la montaña y la huerta como grandes protagonistas. Sus rabas de calamar son realmente buenas.

Inés Diego del Noval, 11 · Tlf. 942 391 716



El Balneario de la Concha

Este impresionante espacio de casi 2.000 metros cuadrados que ofrece hasta seis espacios diferentes en los que saborear platos del mundo y copas acompañados del susurro del mar, propone una cuidada cocina de mercado con especial protagonismo para los pescados y arroces.

Reina Victoria, 46 · Tlf. 942 290 919



La Prensa

Taberna de amplios espacios y variados ambientes capitaneados por una terraza de generosas proporciones. Gastronomía regional a base de una oportuna selección de mariscos y pescados y carnes selectas. Rabas con aros de cebolla en ración XL.

Barrio La Torre, 86 · Tlf. 942 320 182



de pura cepa

Alfonso Fraile

Sumiller. Profesor de la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria

Vinos de maceración carbónica

El profesor-jefe de sala del Hotel-Escuela Las Carolinas, Alfonso Fraile, toma el testigo de nuestro querido Carlos del Portillo y apadrina estas cuartillas en las que cada trimestre nos acercará con rigor a propuestas de vinos y añadas de dispar factura y procedencia. Este es su estreno y con él les dejamos. Que lo disfruten.

En esta ocasión, les propongo unos vinos muy especiales, que llevan tiempo entre nosotros y que se elaboran en todos los territorios vitícolas: los vinos de maceración carbónica. Se trata de una técnica de fermentación de los racimos enteros, sin prensar ni despalillar la uva, en un ambiente pobre en oxígeno. Por el propio peso de los racimos de uva, la baya se va rompiendo poco a poco y comienza la fermentación alcohólica que se realiza dentro de la propia uva. De este modo, en pocos días tendremos un vino terminado sin pasar por crianza en barricas, listo para ser consumido. Son, en general, vinos muy aromáticos y frescos, fáciles de beber, con la máxima expresión de la fruta.



Luberry maceración carbónica 2024

D.O. Cal. La Rioja

Bodega Familia Monje Amestoy

Variedades: tempranillo (95%), viura (5%).

Vendimia: septiembre-octubre

Todo comienza en la viña, donde la atención al detalle y la sabiduría ancestral se combinan para crear algo verdaderamente especial. En medio de la tierra calcárea blanca, las hileras de tempranillo crecen bajo el sol y el curso constante del Ebro. Con la sierra y su roca blanca y bosques húmedos como telón de fondo, la viña es el origen y el futuro.

Cata: es un vino de color rojo picota y aspecto brillante, con ribetes amarrotados. Muy cubierto. En nariz se expresa con aromas de frutas del bosque (mora, frambuesa) y tonos florales, con un toque de regaliz. Muy aromático. En boca es amplio y potente, carnoso; paso bien equilibrado, con sensación frutal. Agradable final, con un suave amargor que alarga el trago. Los recuerdos a frutas rojas en retronasal le dan un tono refrescante y vivo que invita a beber.

Maridaje: carnes rojas, caza, asados, arroces, setas, pescado azul y quesos curados.

Precio medio: 7,30 €



Juan Campinún, maceración carbónica 2023

D.O. Cal. RIOJA Subzona Rioja Alavesa

Bodegas Juan Campinún

Variedades: 100% Tempranillo.

Completamos esta cata de vinos de maceración carbónica con otro vino que nos tenía intrigados. Un vino de Yécora. ¿De Yécora? Sí, de Yécora. Un pequeño pueblo de la Rioja Alavesa con amplia tradición cerealista. No cabe duda de que el saber, la climatología, el trabajo, el amor a lo suyo, el orgullo y la dignidad a la labor agrícola dan como resultado este vino de las familias Campinún y García.

Todo un ejemplo de la transmisión de saberes entre generaciones. Dos jóvenes dedicados al mundo del vino bien aconsejados por la experiencia de su padre Juan, quien fuera el encargado de campo de Contino, en Laserna (Laguardia). Una buena mezcla, veteranía y juventud.

Cata: De color granate, tiene un aroma fresco, pero noble a frutos del bosque con un toque de hojas de bayas. Cuando lo pruebas, puedes sentir la frescura y dulzura de la fruta y la sombra del bosque.

Maridaje: carnes con no mucha potencia, pollo y guisos.

Precio medio: 4 €

Fariña Primero, maceración carbónica 2024

D.O. Toro

Bodegas Fariña

Variedades: 100% Tinta de Toro.

Despallado sin estrujado. Maceración en ambiente de gas carbónico producido por la fermentación de la uva a una temperatura de entre 18 y 22° C durante 5-7 días.

'Primero' es el vino más joven. El primer vino de la cosecha en salir cada año al mercado. Se empezó a elaborar en 1995, cuando un cliente holandés encargó a Manuel Fariña un vino al estilo del famoso Beaujolais francés. Así surgió 'Primero', un vino elaborado por el método tradicional de maceración carbónica, que sale al mercado 45 días después de iniciada la vendimia y que se caracteriza por su enorme potencia de sabor y aromas.

Cata: de color rojo picota con ribete violáceo. Amplia gama de aromas frutales y florales en nariz, con toques lácteos. En boca es frutal, muy fresco y equilibrado.

Maridaje: carnes, quesos, ensaladas y pasta.

Precio medio: 7,40 €

La autora de la etiqueta de este año es Cristina Aliste Miguel.



Fariña Primero, maceración carbónica 2023

D.O. Toro

Bodegas Fariña

Variedades: 100% Tinta de Toro.

Una de las notas más destacadas del vino es su etiqueta, distinta cada año y vinculada al mundo del arte. Durante una década, la bodega encargaba la etiqueta a un artista. En 2006, decidieron dar un paso adelante uniendo el mundo del vino y el arte y organizaron un Concurso Nacional de Pintura, en el que participan artistas de toda España.

La obra ganadora se convierte en la nueva etiqueta de Primero. Este año la ganadora del concurso fue Pepa Satué Ripoll.

Cata: De bonito color rojo picota intenso, limpio y brillante. Capa Media-alta. Presenta una potente intensidad, nariz profunda, destacando aromas a fruta negra con notas muy equilibradas de ahumados, torrefactos y una punta floral.

La entrada en boca es golosa y amplia, tanino equilibrado y dulce además de pulido; de post-gusto afrutado-balsámico.

Maridaje: vino muy versátil que marida a la perfección con carnes rojas, en cualquiera de sus versiones; verduras y pastas.

Atrévete con una tabla de quesos de sabores fuertes, como el queso Gouda, Emmental, Gorgonzola o quesos de cabra u oveja.

Precio medio: 7,40 €



Fariña Primero, maceración carbónica 2022

D.O. Toro

Bodegas Fariña

Variedades: 100% Tinta de Toro.

A la cata del mismo vino, pero de diferentes añadas, lo llamamos 'cata vertical'. El objetivo de estas catas es comprobar tanto la calidad de conservación como la capacidad de evolución de los vinos.

Este es el caso de nuestra cata de hoy: comparar con nuestros sentidos una de las más icónicas referencias de vino de nuestro país.

La etiqueta corresponde en este caso al artista Vicente Soto.

Cata: de color granate, más apagado que los anteriores, limpio con ribetes que fueron violáceos y ahora toman una tonalidad rojo teja. En nariz es un vino goloso, frutal, rico y atractivo con un final fresco. En boca resulta consistente, sabroso, fruta roja y negra maduras, con un final mineral. Equilibrado, sereno y fresco al mismo tiempo.

Maridaje: carnes, guisos, patatas a la riojana.

Precio medio: 7 €





Tortilla de Bodega Montaña

tortillas de lujo

Descubierta según parece en Villanueva de la Serena (Badajoz) en el siglo XVIII más por casualidad y por la hambruna de la época que por otra cosa, la tortilla de patatas se ha convertido en uno de los bocados más populares de la gastronomía patria. Todo un emblema de la cocina española capaz de resolver desayunos, comidas, meriendas y cenas y que cada cocinero elabora a su particular gusto y estilo. Patatas, huevos, aceite y sal dan cuerpo a este tradicional y delicioso plato que admite cada vez

más ingredientes. Un apunte: el Centro de Investigaciones Sociológicas (CIS) ha venido a poner las cosas claras en torno al popular debate de tortilla con o sin cebolla. En su último barómetro, ha preguntado a los españoles cómo nos gusta la tortilla de patata. Y, por fin, parece que hay consenso: el 70,4% la prefiere con cebolla y más de la mitad (el 53,9%) cree que es mejor que esté poco hecha. Aquí van algunas recomendaciones sabedores, eso sí, de que como la mía, ninguna.



Cañadío

Este reconocido restaurante fue distinguido el pasado año con el premio a la mejor tortilla de patatas de España en la XVI edición de este certamen celebrado en Alicante. El éxito de su receta con cebolla –la misma para todo el Grupo Cañadío– descansa, según sus creadores, en la calidad de los productos utilizados –patatas, huevos y cebolla de Cantabria y un aceite de oliva suave– y en trabajar mucho la patata para que esté bien dorada. Un lujo al alcance de la mano.

Gómez Oreña, 15 · Tlf. 942 314 149



Casimira

Cerca de 40 tortillas aparecen y desaparecen a diario del mostrador de este restaurante que abre sus puertas para el desayuno. Normal –de largo, la más solicitada–, vegetal, de gulas con alioli y de jamón y queso se reparten el protagonismo de este pincho elaborado con desvelo por una cocina siempre atenta a las mejores y más naturales materias primas.

Casimiro Sainz, 8 · Tlf. 942 031 295



La Casa del Indiano

Este bar-restaurante de entretenidas barras y grato comedor abre el día con una completa oferta de pinchos y cinco tipos de tortillas de las que apetece repetir. Y repetir. La más solicitada, la de bonito con tabasco. ¡De muerte!

Hernán Cortés, 4 (Mercado del Este) · Tlf. 942 074 660



Cortés

Este seductor y agradable establecimiento en esquina de amplio horario y clientela propone una oferta sencillos platos para picar y compartir, además de embutidos y quesos de calidad. A primera hora y última de la tarde ofrece una jugosa tortilla de patatas que hay que probar.

Hernán Cortés, 35 · Tlf. 942 403 900



Sandoñana

Este establecimiento en esquina de poblada y festiva barra despacha con solvencia y simpatía una cocina casera de gustosos platos para picar y compartir, además de diferentes pinchos y raciones. Los de tortilla, que ofrece en variadas presentaciones, son de los que animan a volver.

Casimiro Sainz, 17 · Tlf. 942 314 274



Vermutería De Vicio

Este ajustado local de generosa terraza y animada clientela propone una lista de jugosas tortillas con cebolla de variada presentación: normal, jamón y queso, bonito y mahonesa, chorizo con pimientos, vegetal, de gulas y gambas al ajillo, pollo al curry con ensalada y morcilla con pimientos a la que de vez en cuando añade una de lacón con alioli.

Cádiz, 18 · Tlf. 942 403 553



La Galerna

Este restaurante de holgada barra y agradable comedor apreciado por su moderna cocina fusión de esencia mejicana y delicados toques de autor despacha a diario una jugosa y apetitosa tortilla de patata con cebolla. Ni más, ni menos.

Perines, 8 · Tlf. 942 370 425



Bodega Montaña

Este bonita bodega reabierta hace unos meses apuesta por una cocina sencilla pero muy apetecible en la que no falta un pincho de tortilla hechas al momento y que despacha en cinco variedades: normal; de bonito con mayonesa; de jamón, queso y mayonesa; de gorgonzola con cebolla caramelizada; y de jamón serrano con ali oli.

San Fernando, 28



Bodi Mataleñas y Bodi Ayuntamiento

La tortilla de esta casa con tres establecimientos lleva tiempo conquistando el corazón de los amantes de este bocado patrio. Deliciosamente jugosas.

C/ Autonomía, 2 y Amós de Escalante, 4
Tlfs. 942 391 881 y 942 565 188



Quebec

Senia Maza se las ingenia para ofrecer a diario una media de 70 tortillas de más de veinte variedades. Las más solicitadas, las de queso azul con cebolla caramelizada, setas con queso a la pimienta, de jamón ibérico con boletus y foie, gulas con langostinos y pollo al curry. También para llevar.

Amos de Escalante, 6 y otros emplazamientos
Tlf. 942 018 994



La Cruz Blanca

Local en esquina y acceso a dos calles que ofrece la más variada y extensa relación de tortillas de la ciudad. Dieciséis variedades, a cada cual más apetitosa, dan forma y sabor a una barra colmada de pinchos.

Hernán Cortés, 24 · Tlf. 942 364 295



La Tertulia

Este reducido local con pequeña terraza bajo los soportales de animada y jovial clientela despacha sin parar tortillas de tres sabores que muchas veces ya tienen dueño antes de que salgan de la cocina. Realmente sabrosas. Solo por la mañana. Acepta reservas de forma presencial. También para llevar. Nueva sucursal –La Tertulia 1– en la calle Cádiz.

La Pereda, 8 · Tlf. 942 074 710



Bar Juanjo

Carlos lidera con simpatía este pequeño café-bar de barrio, ganador de la última edición de Concurso de Tortillas, instituido por la Asociación de Empresarios de Hostelería de Cantabria (AEHC), en la categoría de receta tradicional. Alrededor de una docena de jugosas tortillas con cebolla en cuatro variedades – normal, de jamón y queso, de bonito y de chorizo– salen a diario de sus fogones para deleite de una parroquia fiel y entusiasta.

Jerónimo Sainz de la Maza, 4 · Tlf. 669 637 360



La Jara

Dicen que quien la prueba, repite. Generosos pinchos de tortilla normal con cebolla, de jijas o de sabores más clásicos. Humor y simpatía desde primeras horas de la mañana en un local de recogidas proporciones pero de extensa y devota clientela.

Peña Herbosa, 20 · Tlf. 942 181 949



Diluvio

Este local de desayunos, aperitivo y tardeo ofrece una completa selección de tapas y pinchos, entre los que son especialmente apreciados los de tortilla, que sirve en las variedades de normal, con bonito y mayonesa, con gorgonzola y cebolla caramelizada y con jamón y alioli.

Ataúfio Argenta, 14



Passarola

Esta holgada nave cargada de buen ambiente y una carta construida con sencillas y variadas sugerencias ofrece un surtido de tortillas que despacha con alegría desde primeras horas de la mañana. Con los pies en la tierra pero dispuestos a volar.

La Torre, 117 (Monte) · Tlf. 646 663 093



Arrabal 11

Cuando el tamaño sí importa. Este concurrido establecimiento ofrece diariamente más de una docena de tortillas de diferente formato –más pequeñas por la mañana que por la tarde– para mantener intacto todo el sabor de sus cuatro creaciones: normal, bonito con mahonesa –la más solicitada–, gulas y gambas y de chorizo. Diligente y agradable servicio.

Arrabal, 11 · Tlf. 942 030 616



Cafetería La Cerrada

María José, Eva y Agur son las responsables de que este local anexo a la gasolinera de igual nombre sea parada obligada para las muchas personas que a diario trabajan o transitan por esta zona industrial de Maliaño. Cinco tipos –tradicional, con chorizo, vegetal, de bonito y de jamón y queso– con fieles seguidores que consumen unas 30 tortillas al día. Pinchos de buenas proporciones y simpatía garantizada desde las 7 a.m.

Salida 5 de la S-10 · Polígono Industrial La Cerrada, 32
Tlf. 942 261 476



De Morro fino

Este bar-restaurante de amplios ventanales y generosa terraza al abrigo de los soportales del edificio, ofrece según los días hasta seis tipos diferentes de tortilla, a cada cual más apetecible. Para no perderse la de bonito, crema de erizos y huevo cocido o la de queso azul y crujiente de jamón ibérico. Servicio amable y simpático.

Avda. Los Castros, 41 · Tlf. 942 551 612



El Riojano

Esta bodega que no necesita presentación propone cada tarde/noche una succulenta tortilla entera de patata guisada con salsa de callos, chorizo y alioli. A esta oferta, limitada al horario de cenas y hasta fin de existencias (de la patata), se suma una tortilla clásica realmente jugosa disponible desde el mediodía.

Río de la Pila, 5 · Tlf. 942 216 750



¡Ostras, pedrín!

Conocidas desde hace siglos, las ostras despiertan pasiones gastronómicas inquebrantables. Aunque la primera vez no gusta a todos por igual, o incluso nada, este molusco bivalvo, al que los antiguos poetas llamaban el adorno de los mares, sabe y huele a mar. De concha anacarada, alargada y rocosa y una textura sugerente, esta auténtica delicia marina ofrece un sabor único y exótico

repleto de matices salados. Ricas en zinc, omega 3, proteínas y minerales, sus amantes recomiendan saborearlas al natural, vivas sobre una cama de hielo picado, para poder así disfrutar en plenitud de su sabrosa, tierna, jugosa y brillante carne. Y dejar que se deslice lentamente hasta el interior de la boca. Entonces, sabrán que estás comiéndote el mar y nada más que el mar.



La Mar Ostrería

La casa de las ostras en Santander. Una docena larga de variedades de dispar forma y procedencia dan sabor a este local de cierto ambiente industrial y animada clientela en la que tampoco faltan conservas, ahumados, embutidos caseros y quesos, entre otras ricas viandas.

Peña Herbosa, 11 · Tlf. 665 704 463



Querida Margarita

Esta sucursal urbana del Serbal acaba de remodelar con acierto sus amplias instalaciones para ofrecer a su entrada un nuevo y diáfano espacio de bar de generosa terraza y mesas altas. En su selecta oferta despuntan los surtidos de quesos de Cantabria e internacionales y tres variedades de las mejores ostras francesas: Gillardeau, Daniel Sorlut y Fines de Claire.

Andrés del Río, 7 · Tlf. 630 341 743



La Mulata

Este restaurante de dilatada trayectoria y nueva y amplia terraza dispone a diario de una fresca y abundante oferta de pescados y mariscos de primera calidad. Sus ostras, planas de Arcade.

Tetuán, s/n · Tlf. 942 363 785



La Bombi

Afamado restaurante de referencia local y esmerado servicio con diferentes y acogedores comedores y una más que concurrida zona de barra a la entrada. Las ostras están a la altura de una seductora carta en la que no falta de casi nada.

Casimiro Sainz, 15 · Tlf. 942 213 028



Marucho 25

Marisquería de apreciados y excelentes productos del mar que apuesta por las ostras planas de mediano tamaño y agradable embocadura procedentes del noroeste del Atlántico, además de las Gillardeau. Todo un golpe del mar directo al paladar.

Tetuán, 25 · Tlf. 942 218 353



Del Puerto

Santo y seña de la restauración local, este afamado establecimiento se decanta por las ostras Gillardeau, para muchos las mejores del mundo, y las exclusivas holandesas de Zelanda, además de las gallegas de Arcade. Un lujo al alcance de la mano.

Hernán Cortés, 53 · Tlf. 942 213 001



Mesón Goya

Este reconocido mesón de cocina clásica y apetitosos platos que nacen tanto de la mar como de la tierra centra su oferta de este molusco en las ostras locales de San Vicente de la Barquera. Sabrosas y a buen precio.

Daoíz y Velarde, 25 · Tlf. 942 213 066



La Catedral

En mitad Del Medio, este pequeño local de terraza con mesas altas ofrece diferentes combos de sabrosas ostras de San Vicente de la Barquera por docenas, medias docenas o unidades acompañadas de blancos de Albariño, cavas y champán.

Del Medio, 5 · Tlf. 942 760 126

El Soplao, paisajes subterráneos y turismo activo



Las **entrañas de Cantabria esconden un paisaje subterráneo espectacular** en el que conviven las cuevas con pinturas prehistóricas reconocidas por la UNESCO con otras cavidades que atesoran **formaciones geológicas de gran valor y belleza**. Entre estas últimas, **El Soplao se erige como una de las joyas de la corona**.

Descubierta a principios del siglo XX por los mineros que explotaban los yacimientos de blenda y galena de la zona, explotación que finalizó en 1978, la cueva El Soplao se encuentra situada entre los municipios de Valdágua, Herrerías y Rionansa, en la Sierra de Arnero. Tiene **20 kilómetros de longitud** y debe su nombre al término minero ‘el soplao’, que se refiere a la corriente de aire que tiene lugar al abrir una galería desde otra con diferente nivel de oxígeno.

Bautizada como la ‘**Capilla Sixtina de la Geología**’, la cavidad es uno de los atractivos más visitados de Cantabria. Es una maravilla

de la geología con formaciones de todo tipo: aragonitos, helictitas, pisolitas, gours, estalactitas, estalagmitas y excéntricas. Concretamente, su singularidad reside en la **alta densidad de excéntricas** que se concentran en la cueva, convirtiéndola en un espacio único. Varias zonas de la cavidad están tapizadas por estas frágiles formaciones que se ramifican en todas direcciones **desafiando las leyes de la gravedad**.

Tres modalidades de visita

En la cueva conviven los restos de las minas con las formaciones geológicas, sumando un atractivo más a las visitas. La más común es la ‘**Visita turística**’: se accede en un tren minero y, acompañado de un guía, se van descubriendo con juegos de luces todos los detalles de la cavidad por **un recorrido cien por cien accesible**. Al final de este recorrido, dirigido a los aficionados a la espeleología y para aquellos visitantes que se han quedado



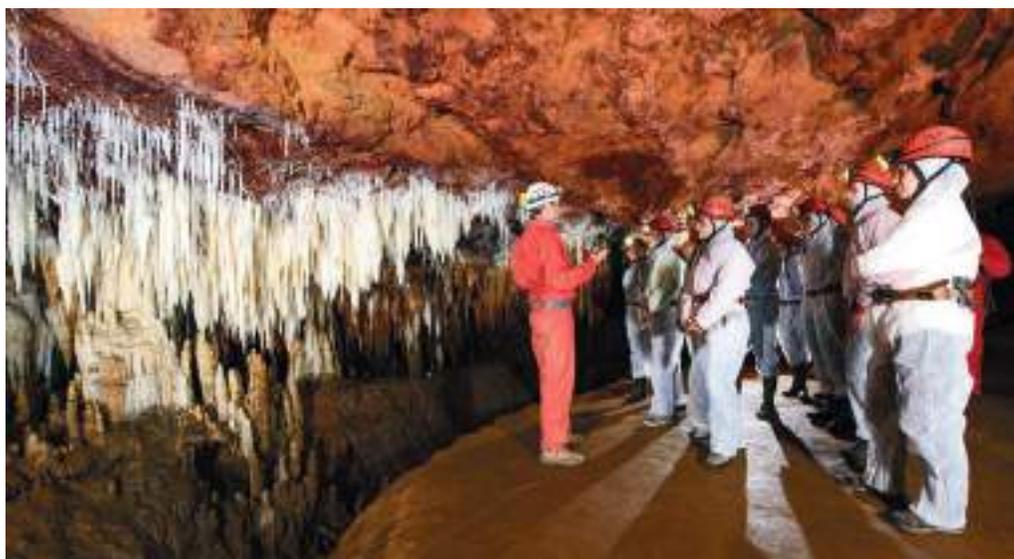
con ganas de más, comienza la visita de **'Turismo de aventura'**. Se trata de recorrido trazado por suelo original a través de zonas menos accesibles y angostas. Finalmente, El Soplao oferta la **'Visita minera'** que acerca al público al pasado de este oficio e incluye una vía ferrata dentro de la propia cueva.

Uno de los yacimientos de ámbar más importantes del mundo

En sus alrededores se descubrió, en 2008, uno de los mayores y más importantes

yacimientos de **ámbar del cretácico** en el mundo. Tanto el yacimiento como el interior de El Soplao representan un **laboratorio vivo** con grandes hallazgos para la ciencia y la comprensión de la evolución de la tierra.

El entorno de El Soplao constituye, además, un enclave con espléndidas vistas sobre la sierra de Peñasagra, los Picos de Europa y el valle del Nansa, haciendo del mismo un lugar muy apetecible para excursionistas y amantes de la naturaleza. (www.elsoplao.es).





de perritos y hamburguesas

El bocadillo importado de Norteamérica asociado a la comida rápida es tan popular que ni sus excesos calóricos consiguen detenerlo. Antes al contrario, las hamburguesas son hoy un alimento gourmet presente en cada vez mayor número de cartas y restaurantes que aspira, y a veces

con razón, a dejar de ser el malo de la película. La carne –si es de calidad y 100% vacuno, mucho mejor– y el pan –de buena textura y sabor– son los únicos ingredientes irrenunciables en este plato de múltiples colores, combinaciones y posibilidades. ¿Cuál es la mejor? La que a ti más te guste.

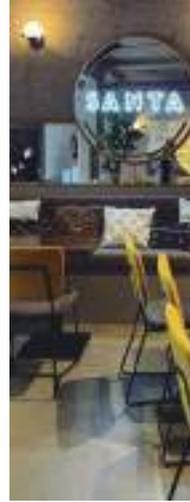


BNS Street Food

Al rumor de las olas, elige entre ocho tipos de hamburguesas de 200 gr de carne de Tudanca e ingredientes de primera calidad. La tournedó es de auténtico chuletón de vaca Tudanca. Dj para amenizar las noches de los viernes y sábado y las sobremesas de los domingos.

Avda. Reina Victoria, 46 – Tlf. 942 290 919
Abierto todos los días · Entre 25 y 40 euros





Solo Massamadre

Este local de amplio horario y animada terraza ofrece cinco hamburguesas gourmets de otros tantos tipos de carne: de ternera, de vaca vieja, de black angus americano, de buey y de wanguyu. Take out y servicio a domicilio en su local de Alonso Ercilla.

La Pepita

Espacioso local decorado con cierto aire industrial y materiales antiguos y reciclados se propone revolucionar el concepto de hamburguesa tradicional con una selección de burger de carne de vacuno de primera hecha a la parrilla, acompañada de frescos ingredientes. Variada oferta y selección de la hamburguesa del mes. Pan sin gluten y pedidos para llevar.

Perritos de la Porticada

Los perritos en Santander se sirven en furgoneta. Antes y durante muchos años en un vetusto furgón aparcado en la Plaza Porticada y desde 2008 en uno más moderno que todas las tardes aparca en un extremo de la Plaza Pombo. Bruno ha tomado el testigo de Vicente, el rey de los perritos, y despacha con oficio y profesionalidad perritos calientes simples con tomate o completos con kétchup y mostaza. De obligada visita.

Santa Café Bar

La nueva versión de este atractivo local cuenta en su carta con cuatro diferentes propuestas de burgers envueltas en pan brioche, desde la clásica y la versión del Café de París, ambas de carne de vaca 100% tudanca, hasta la vegetal y 'La Chona' de carne de cerdo.

La Braña Beer & Food

Coqueto bar en esquina a lomos del Río de la Pila con una atractiva colección de cervezas artesanas y hasta ocho variedades de deliciosas burgers de carnes seleccionadas, incluida una vegana. Pequeña terracita entre las escaleras de un callejón.



La Marina, 1
Tlf. 942 215 524
Abierto
todos los días
Menos de 25 euros



Casimiro Sainz, 17
Tlf. 942 135 275
Abierto
todos los días
Menos de 25 euros



Plaza de Pombo
Todos los días
a partir de las 18 h.
Menos de 25 euros



Marcelino Sanz de Sautuola, 17
Tlf. 942 071 984
Cerrado domingo
Menos de 25 euros



San Celedonio, 41
Tlf. 942 210 619
Cerrado domingo
y lunes
Menos de 25 euros





Carniball Smash Burguer

Nuevas y atractivo local en el que manda el color amarillo que ofrece media docena de hamburguesas de vacuno y pan brioche al más puro estilo americano. También totopos, alitas de pollo y tequeños, entre otros entrantes. Servicio a domicilio.



Gastrobar Costa 43

Esquinero restaurante con estilo de recogidas proporciones y holgada terraza que propone un surtido de ricas hamburguesas gourmet que acaba de renovar con pan elaborado al momento. Las hay para todos los gustos y de todas las tendencias.



Caribe

Recogido bar de generosa terraza a espaldas de El Gran Casino de El Sardinero apreciado por sus tragos largos y por unas hamburguesas de buena carne y perritos con pan crujiente que hacen justicia a su bien ganada fama.



Irons Burguer

Directamente llegado de Somo, donde junto a su local gemelo también dispone de otro establecimiento de cocina mexicana (Irons Tacos), este grill burguer al que se accede tras bajar una escalera ofrece un más que amplio y delicioso surtido de hamburguesas elaboradas con pan 100% artesanal y carnes premium, también aptas para celíacos. Costillas BBQ y Havana cuban sándwich, entre otras sugerencias, completan una carta para los amantes del más genuino american style. Pequeña terraza de patio al final de un callejón.



La Rana Verde

Famoso por su patatas bravas con diferentes salsas –a la española se lleva la palma–, este local en verde y mesas con taburetes que hace un par de años estrenó propiedad dispensa también una jugosa hamburguesas, en especial la de la casa. Ambiente jovial.



Alonso Ercilla, 4
Tlf. 601 540 010
Menos de 25 €
Cerrado lunes



Joaquín Costa, 43
Tlf. 942 282 009
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Joaquín Costa, 47
Tlf. 942 273 067
Abierto todos los días
Menos de 25 euros

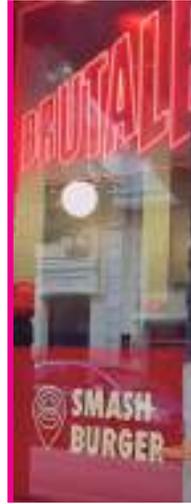


Santa Lucía, 50
Tlf. 942 031 096
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Daoíz y Velarde, 30
Tlf. 942 222 402
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





Enlabrasa

Este pequeño local que acaba de abrir sus puertas consagra su oferta a las carnes más selectas elaboradas a la parrilla. Entre sus diferentes hamburguesas, la mayoría de ellas de carne de vaca vasca madurada 25 días, aunque también las hay de vaca rubia gallega y de buey premium vasco, sobresale la 'Mike Tyson' con queso cheddar, gouda, beicon, pulled pork, cebolla frita y mostaza de miel que sirven acompañada de unos guantes para que no te manches. ¡Todo un directo al paladar!

Gastrobar Los Arenales

Este conocido local de nutrida parroquia despacha un puñado de ricas y jugosas hamburguesas a precios razonables. La más solicitada, del mismo nombre que el bar, es de las que dejan huella.

La Barruca

Holgado establecimiento de comida rápida que ofrece una docena de hamburguesas de plan brioche o campesino a elegir. Entre sus opciones más top están las conocidas como Ibérica, Habanera, La Loba, Habana Ganster y Santo Pecado, todas ellas de 200 gramos de carne de vaca.

Brutale

Local de reciente apertura para quienes prefieren experiencias de comida y bebida para recoger y delivery. Entre sus propuestas destacan cinco variedades de smash burgers de doble de carne elaboradas con ingredientes frescos de la máxima calidad.

Quebec Burger

Local de nuevo cuño en rojo que fía su oferta a los clásicos de comida rápida y para llevar: bocadillos, sándwiches, perritos calientes y smash burgers cocinadas al grill con ese punto americano.



Hernán Cortés, 4
(Mercado del Este)
Cerrado lunes
Entre 25 y 40 euros



Castilla, 65
Tlf. 942 551 430
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Calderón de la Barca, 10
Tlf. 942 078 585
Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Ataulfo Argenta, 35
Tlf. 842 863 683
Abierto todos los días a partir de las 19:00 h
Menos de 25 euros



Jesús de Monasterio, 6
Tlf. 697 236 895
Abierto todos los días
Menos de 25 euros





todo por la pasta

De origen incierto—cada región de Italia tiene su propia teoría—, lo único seguro es que la pasta constituye en la actualidad uno de los platos más apreciados y solicitados del mundo. Sus multitud de formas, texturas y capacidad para absorber sabores hacen posible que haya tantas variedades de este alimento como días del año. Pasta seca y fresca; corta, larga o rellena, esta masa de harina, agua y sal es capaz por sí sola de llenar cartas y restaurantes,

que la ofrecen cada una en su salsa.

Del país transalpino sale también la pizza, un producto de origen napolitano tan antiguo como el pan y que goza de miles de seguidores. Los defensores de la auténtica pizza apelan a que la base esté hecha a mano y que su diámetro y grosor no superen los 35 cm y un centímetro en el centro, respectivamente. Aquí va una relación de algunos de los locales que han decidido darlo todo por la pasta.



Nenét Bistrot

Andrea y su mujer Mayra, una pareja romana inquieta y apasionada por la cocina, dirigen con simpatía y buen tino este nuevo bistro guardián de la auténtica tradición italiana. Pasta artesanal y fresca y pastelería transalpina en un envoltorio familiar y muy agradable. También desayunos.



San José, 9 · Tlf. 942 693 390 - 664 050 282

Cerrado lunes y martes y miércoles, jueves y domingo tarde
Entre 25 y 40 euros



Modena

Sencillo y tranquilo restaurante italiano de dos plantas regentado con solvencia por Oscar Zubeldía. Una veintena de pizzas a elegir comparten carta con varias y sugerentes ensaladas y platos de pasta fresca casera, entre los que destacan los saquitos de burrata. Buen servicio y cumplida bodega. Menús diarios.

Eduardo Benot, 6 · Tlf. 942 313 371

Abierto todos los días · Menos de 25 euros





Garbo Trattoria Moderna

Estiloso y recogido espacio de agradable atmósfera italiana con reconocibles propuestas culinarias que renuevan cada cierto tiempo sacadas algunas de la más pura tradición del país trasalpino y otras de recetas reinventadas con audaces toques cántabros. Interesante carta de vinos italianos. También aperitivos y cócteles de autor.



El Italiano

Restaurante-tienda de exquisita y cuidada decoración en la que todos sus ingredientes vienen directamente de Italia, sea por tierra o por aire. No resulta extraño pues que aquí todo sepa, suene o tenga nombre italiano, incluidas las pizzas hechas con harina ecológica.



Nómada Pizza

Esta pizzería cerca de otras zonas de ambiente, mantiene intacta su apuesta por un selección de sabrosas pizzas artesanas de ligera y rica masa que puedes confeccionar a tu gusto. Precios contenidos y animada terraza.



Pizzería La Tasca

Este local estrecho y alargado de recogidas proporciones hace tiempo que dejó de ser una agradable sorpresa para convertirse en una auténtica referencia para los amantes de las pizzas, hechas artesanalmente en horno de piedra, de base muy fina y de excelente calidad. Bastante concurrido y ambiente informal. Se recomienda reservar. Pequeña terraza.



Eleonora

Establecimiento en esquina de esencia napolitana que ofrece una selección de quince pizzas de diferentes base, además de algunas propuestas de aperitivos italianos. Entre semana abre solo en horario de tarde.



Bonifaz, 19
Tlf. 641 785 260
Cerrado lunes,
martes, miércoles y
domingo tarde
Entre 25 y 40 euros



Calderón de la
Barca, 9
Tlf. 942 212 168
Abierto todos
los días
Entre 25 y 40 euros



Paseo de Menéndez
Pelayo, 18
Tlf. 942 096 622
Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Peña Herbosa, 11
Tlf. 942 311 381
Abierto sólo
para cenas
Menos de 25 euros



Ataúlfo Argenta, 70
Tlf. 942 417 233
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros





Marcello

Fernando Martín dirige este acogedor y pequeño restaurante italiano de maderas claras y mobiliario oscuro que ofrece un buen surtido de ensaladas, cerca de una veintena de pizzas y una docena de propuestas de pasta, además de diferentes platos gratinados y entrantes para picar y compartir. Servicio a domicilio.



Verderame

Agradable y un tanto escondida pizzería a la que se accede tras bajar un puñado de escaleras. Regentada con simpatía por Luisa y Vito, una joven pareja napolitana, ofrece pizzas de sabor diferente, panuozzo y otros platos italianos elaborados en horno de leña con productos directamente importados de Italia. Coqueta terraza en patio interior. También para llevar.



Pizzería Pinocho

Establecimiento de ambiente familiar con tres comedores de colorista decoración enfocada a los más pequeños. Las pizzas, a componer al gusto del cliente, protagonizan una carta en la que también destacan otros platos de pasta, las ensaladas y los crepes. Pequeña terraza y servicio a domicilio.



Pizzeria Britania

Un clásico de las pizzas en la ciudad. Decorado en tonos naranjas, dispone de un amplio local con terraza y fácil aparcamiento. Servicio diario a domicilio y horario continuo de comedor y barra. También carta sin gluten



Il Boccone

Amplio local que ofrece diferentes productos de la cocina italiana típicas de Liguria y Toscana, regiones de donde procede el cocinero: pizza artesana, pasta fresca, tartas de verduras y quesos, polpettone y otros platos elaborados a partir de una cuidada selección de productos de temporada y una particular forma de preparación.



Floranes, 29
Tlf. 942 373 007
Cerrado domingo
y lunes
Menos de 25€



Canalejas, 31
Tlf. 644 106 935
Abierto a partir 20 h.
Martes cerrado
Menos de 25 euros



C/ El Sol, 42
Tlf. 942 363 690
Abierto todos
los días
Menos de 25 euros



Luis Riera Vega, s/n
Tlf. 942 139 510 /
942 280 208
Cerrado martes
Menos de 25 €



San Luis, 22
Tlf. 671 555 547
Cerrado lunes,
martes y miércoles
Menos de 25 euros





de tierras lejanas

Japoneses, indios, peruanos y cocina fusión

De un tiempo a esta parte, la cocina japonesa ha ido ganando adeptos hasta convertirse en un referente más de la rica gastronomía internacional. Con o sin hashi –los palillos usados habitualmente para comer–, degustar esta variada y succulenta comida de olores y sabores penetrantes requiere de otras habilidades no menos importantes, según marcan las normas de etiqueta bási-

cas: El sushi debe mojarse de costado en la salsa, para evitar que el arroz se suelte y la pieza se desmorone sobre los cuencos; y debe comerse de un bocado. Igual o más sugerente y atractiva si cabe es la pujante cocina nikkei, todo un mestizaje entre dos mundos –el japonés y peruano– de tentadoras propuestas culinarias que combinan tenacidad y tradición. ¿Se animan?



Las Terrazas de Carmen

Carmen y Harry, dos peruanos afincados en Santander desde hace dos décadas, tutelan con simpatía y cariño este escondido pero luminoso restaurante en altura desde el que se divisan los muelles del Barrio Pesquero. Ceviches, tiraditos y otros platos criollos, además del auténtico pollo al carbón, despuntan en una carta en la que tampoco faltan cócteles y una apetecible variedad de cervezas peruanas. Menú de lunes a viernes: 15,9 €

Marqués de la Hermida, 72 · Tlf. 942 353 678

Cerrado lunes tarde y martes.

Menos de 25 euros



Tatami

Reconocido y amplio restaurante japonés ubicado en las inmediaciones de la Segunda playa de El Sardinero. De ambiente y decoración claramente nipona, el local ofrece una amplia variedad de platos para paladear lo mejor de la cocina japonesa. Una veintena larga de entrantes y una selección de platos calientes dan paso a una extensa relación de sushi. Menús del día y degustación. Salón privado para comer sentado al estilo japonés. Atento servicio. Comida para llevar. También en Vargas 57.

Doctor Fleming, 3 · Tlf. 942 760 666 · Abierto todos los días.
Entre 25 y 40 euros



Sakura

Espacioso restaurante de cadena de cocina y estilo japonés. Amplia selección de recetas elaborados con productos frescos. Sabores delicados e intensos cocinados con sabiduría oriental. Variada carta y menús económicos para compartir. Reservado para comer como auténticos japoneses y amplio ventanal a la calle en la parte alta del establecimiento.

Francisco Tomás y Valiente, 19C · Tlf. 942 065 567

Abierto todos los días.

Entre 25 y 40 euros



Mixto Sushi- Nikkei

Este nuevo y acogedor establecimiento hace honor a su nombre con una cocina mixta de aromas y texturas. Sabores latinos y asiáticos fusionados con ingredientes frescos de la zona. Nigiris, uramakis calientes, nikkei rolls y otras ricas viandas de origen dispar. Menú de lunes a viernes. También para llevar.

Santa Lucía, 12 · Tlf. 644 294 355 · Cerrado domingo

Menos de 25 euros



Taj Mahal

Holgado local de comedia decoración para los que buscan sabores exóticos y fuertes. El Pollo y el cordero cocinados y presentados en vibrantes combinaciones y salsas acaparan una carta amplia en la que también hay espacio para las gambas y los arroces. Interesante oferta de platos vegetarianos. Comida para llevar.

Santa Lucía, 46 · Tlf. 942 070 803 · Abierto todos los días.

Menos de 25 euros



Sabor y tradición

Restaurante ubicado en un local de honda tradición que ofrece buena comida peruana a precios contenidos. Papa a la huacaina, yuca frita con crema, anticucho y sopas y potajes varios destacan en una carta de tradicional sabor andino en la que no faltan las referencias de pollo y arroz. Servicio atento y trato agradable. Menú diario.

Florida, 18 · Tlf. 942 302 337 · Cerrado martes.

Menos de 25 euros

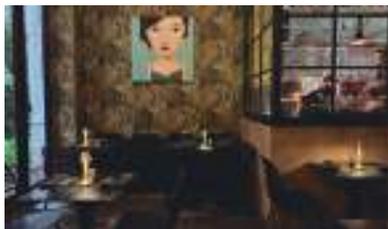


LAS  **TERRAZAS DE CARMEN**

 **perú gourmet**

 **BOLSA Bolsas Mercaderes**





Olivia

Este veterano y seductor local de cocina fusión japonesa y peruana mantiene intacta su apuesta por acercar los mejores platos de ambos mundos. Tiraditos, ceviches, tartares, causas, además de variedades de uramaki y temaki. Ambiente jovial y deliciosos cócteles para acompañar la experiencia.

Peña Herbosa, 11 · Tlf. 942 055 090 · Abierto todos los días
Menos de 25 euros



Ekeko Chifa Bar

Los propietarios de Las Terrazas del Carmen apadrinan este nuevo y agradable restaurante de esencia peruana en el que degustar deliciosas alitas chíferas, yuca frita, ceviche clásico de Perú, variados arroces chaufa y tallarines y cerdo con piña agri dulce, entre otras ricas viandas.

Tres de Noviembre, 22 · Tlf. 694 839 417 · Cerrado lunes
Menos de 25 euros



Tanuki

Este restaurante japonés abierto en el corazón de Valdeñoja propone una carta con un ramillete de aperitivos y platos representativos de esta exquisita cocina que destaca por su color, estética y variedad. Para alegrar el gazañate ofrece sake, umeshu y otras bebidas niponas.

Avda. Dr. Diego Madrazo, 3 · Tlf. 610 999 196 / 942 690 585
Cerrado domingo y lunes y mañanas, excepto sábado
Entre 25 y 40 euros



Mar de Cortés

Ubicado en los bajos de Feygón, este restaurante de dilatada trayectoria mantiene su apuesta por una genuina cocina mejicana poblada de antojitos, tacos, tostadas, enchiladas y otras delicias de inconfundible sabor charro. Menú degustación y bebidas y cócteles de origen mejicano.

Plaza de Rubén Darío s/n · Tlf. 942 693 534
Cerrado lunes y mañana de martes
Entre 25 y 40 euros





Los reyes de copas

A las habituales cañas y vinos después del trabajo les ha salido un duro competidor: los 'after work', locales de copas de cuidada estética y decoración en los que disfrutar al calor y color de alcoholes de más alta graduación y cócteles de alambicada elaboración y sorprendente presentación. De

vocación urbana e inspiración anglosajona, los hay clásicos y más *fashion* y, aunque todavía no son legión, empiezan a marcar tendencia.

Para los *afterworker* que quieran practicar esta nueva religión, aquí van algunas de las mejores parroquias.



King's

A la medida del lugar en que se ubica, la zona marinera más noble de la capital, este pub remodelado con gusto es ya todo un clásico de visita obligada para quienes buscan disfrutar de bebidas memorables tanto por su sabor como por el ambiente distinguido que reina en su interior o en su agradable y habitualmente concurrida terraza.

Castelar, 17

Abierto a partir de las 16 h.



Moondog

Considerado uno de los locales de más ambiente de la ciudad, este jazz-café en ligera cuesta de animada y fiel parroquia despunta por su cuidada y variada programación musical, en la que no faltan conciertos en directo y sesiones con algunos de los dj's locales más solicitados del momento. Música de la buena para beber y bailar hasta que el cuerpo aguante.

Sol, 52

Abiertos todos los días a partir de las 19 h., excepto viernes y sábados que abre a las 17 h.



La Solía

Óscar Solana da el salto a la capital de Cantabria para tutelar junto a su hijo Rubén esta nueva coctelería de sugerente decoración inspirada en la antigua mina de hierro de Cábarceno y el clásico pub inglés. Cócteles y combinados para disfrutar con el particular sello de esta conocida saga familiar de bartenders.

Gándara, 12

Abierto de miércoles a domingo, a partir de las 16 h.



Grog

Concurrido y céntrico local que hace tiempo decidió cambiar su antigua estampa marinera por otra más urbana e industrial en la que reinan el ladrillo y los adornos florales. Amplia selección de copas premiun y música del mundo bajo la batuta de los responsables de Little Bobby.

Lope de Vega, 5

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.



Little Bobby

La tarde de esta animada calle para noctámbulos se abre con la brillante propuesta de este local de planta cuadrada, esmerada decoración y dos amplios miradores con vistas a un jardín interior. Más de 300 referencias de destilados con atención especial al whisky y tequilas. Buena selección musical.

Sol, 20

Abierto viernes, sábados y domingos a partir de las 17 h. Miércoles y jueves, desde las 20 h.



Cortés

Este nuevo local esquinero de bonita estampa y amplias portadas se ha granjeado en apenas unos meses el aplauso de una refinada clientela que lo llena casi a diario. A su escogido picoteo suma una cuidada oferta de vinos, copas y combinados. De mañana, tarde y noche.

Hernán Cortés, 35

Abierto todos los días a partir de las 13 h.



Bochínche

Rubén Odinson gobierna con soltura y simpatía este nuevo y coqueto local –la cara B del Papanao, con el que comparte propiedad– en el que disfrutar de tragos clásicos y originales cócteles al calor de una música sin estridencias.

Plaza del Cuadro, s/n

Abierto todos los días a partir de las 18 h.



La Consentida

Abierto hace unos meses, este nuevo local de moderno y atrevida interiorismo, incluidos los baños, llega con voz y personalidad propia para dar luz y color a las tardes y noches del centro de la ciudad. Amplia y cuidada terraza.

Ataulfo Argenta, 23 (Plaza del Cuadro)

Abierto todos los días a partir de las 16 horas.

KINGS

Comparte
tus mejores momentos con nosotros



Gran selección
de espirituosos y cócteles clásicos

Castelar 17, Santander · www.kingspub.es  



Olivia

Este interesante local de comida fusión acompaña su apetitosa oferta culinaria con una extensa y sorprendente coctelería creativa que cuida al detalle. Bebidas de frutas frescas elaboradas al momento y un sinfín de mezclas en manos de un reconocido bartender para saborear antes, durante o después de comer.

Peña Herbosa, 11

Abierto todos los días de 13 a 17 h. y de 20 a 2 h.



Santander 1941

El experimentado y laureado bartender Óscar Solana dirige con profesionalidad este pequeño local de curiosa decoración y buen ambiente musical en el que da rienda suelta a su probada creatividad coctelera. Copas y combinados únicos. Holgada terraza con mesas altas.

Ataúlfo Argenta, 54

Abierto de viernes a domingo, a partir de las 13 h, y miércoles y jueves, de las 17 h.



El Nido del Cuco

Situado frente a los pantalanos de Puertochico, este conocido pub de vistosa decoración ofrece tragos y cócteles de todos los colores y sabores, incluidos sin alcohol. Ambiente relajado y amplia terraza.

Castelar, 5

Abierto todos los días a partir de las 16 h.



Hygge Cocktail Club

Asentada coctelería con dos salas y terrazas de mesas altas con una amplia oferta de cócteles de autor por David Gallardo y Mario Ibars y de recetas clásicas. Café escogido y música tranquila, cálida y envolvente.

Paseo Menéndez Pelayo, 5

Abierto todos los días a partir de las 15 h.



Caribe

Apretado local de amplia y solicitada terraza reconocible tanto por sus escogidas propuestas culinarias –de morir, el pastel de oreja a la plancha y las hamburguesas y perritos– como sus copas y cócteles. Para dejarse llevar de las primeras a las segundas. O al revés.

Joaquín Costa, 47

Abierto todos los días a partir de las 12,30 h.



Terminal Sur

Todo un clásico de la tarde y noche santanderina que junto a su vecino El Sol ha conseguido hacer calle –o por ser más exactos, callejón–, a pie de un puñado de escaleras. Acertada selección musical y buenos tragos servidos con simpatía.

Santa Lucía, 30

De lunes a jueves y domingo, de 12 h a 2 h.
Viernes y sábado, de 12 h a 3 h.



Sabrosos platos italianos, en el centro de Santander
Pizzas • Ensaladas • Pasta fresca artesanal



Abierto todos los días • Precio medio cubierto 25€

Menú del día **20€** 1/2 menú **15€**

bono dúo

¡HAZTE CON EL TUYO!

Visitas imprescindibles de Santander



Una visita-experiencia a un **Refugio Antiaéreo**, un fragmento de la **Muralla Medieval** de Santander, descubrir la historia en el **Centro de Interpretación de la Historia** donde disfrutar de unas vistas panorámicas desde la torre de la **Catedral**, y conocer los salones del **Real Palacio de La Magdalena**.

Consulta horarios y disponibilidad en
www.entradas.santander.es